



# GESPÜR FÜR DETAILS

Nicolas Fetting liebt als eingeschworenes Nordlicht Regentage und kaltes Wetter. Doch seine klassisch-markanten Messer fertigt er unter der Sonne Spaniens.

► Werkzeuge für den täglichen Einsatz, aufwendig verarbeitete Unikate für höchste Ansprüche, handgefertigte Messer für die Freizeit, die Jagd und den professionellen Einsatz: Die Bandbreite von Nicolas Fetting ist groß – und doch tragen alle Messer seine persönliche Handschrift.

Das dürfte daran liegen, dass Fetting erst dann so richtig Spaß am Messermachen hat, wenn ihm seine Kunden rückmelden, dass ihr Messer „unverkennbar“ von ihm sei. Und auch an seinem Gespür für Formen und Werkstoffe, das er in seinem „gesellschaftlich anerkannten“ Erstberuf als Grafikerdesigner auslebt.

Ergonomie und Ästhetik sind für Fetting, der vor über 20 Jahren der Liebe halber nach Spanien zog – seine Frau lernte er 1997 auf

einem Surftrip an der spanischen Küste kennen –, besonders wichtig. Wobei sich Ergonomie bei ihm nicht nur auf eine gute und angenehme Handlage beschränkt.

„Gerade Jagdmesser müssen auch mit der Schneide nach oben gut in der Hand

tisches Merkmal, wie man das Messer gerade hält.“ Auch zur Kontur hat der gebürtige Hamburger klare Vorstellungen: „Ich mag gerne Klingen, die auch nach 20 Jahren Schleifen noch gut aussehen.“ Daher haben seine Messer häufig ein ausgeprägtes Ricas-

## Perfektion im Detail – danach strebt Nicolas Fetting bei seinen handgefertigten Messern für Sammler und professionelle Nutzer

liegen. Man muss blind erkennen, wie herum man das Messer gerade hält“, sagt Nicolas Fetting. Deshalb mag er keine Griffe, die gleichförmig gerundet sind. Stattdessen bevorzugt er oben und im Zeigefingerbereich jeweils eine flache Stelle: „Das ergibt einen besseren Halt, und man hat eben ein hap-

so mit sogenannter „dropped edge“, bei der die Schneide deutlich unterhalb ansetzt. Dazu kommen der aus der Kunst bekannte goldene Schnitt, eine unverkennbare Vorliebe für fließende Linien und harmonische Konturen sowie das Streben, Perfektion im Detail zu finden.



Klassischer Hirschfänger mit Twist: Die universell einsetzbare Klinge funktioniert auch als Standhauer. Die Take-Down-Konstruktion mit Rahmengriff ermöglicht das Wechseln von Griff und Handschutz.



**Minimalist:** Ein bis zwei Messer pro Monat fertigt Nicolas Fetting neben seinem Beruf als freier Grafikdesigner. Die Grobarbeiten werden in der winzigen, leicht chaotischen Werkstatt bei seinem Schwiegervater erledigt. Für die Feinarbeiten geht's zurück nach Hause.

Als nebenberuflicher Messermacher ist Nicolas Fetting erst seit 2015 tätig. In dieser Zeit hat er sich einen überzeugten Kundstamm aufgebaut, der für seine charakterstarken Messer teils Wartezeiten von über einem Jahr in Kauf nimmt. Denn mehr als ein bis zwei Messer pro Monat fertigt Nicolas derzeit nicht.

Das liegt einerseits an seiner Arbeit als freier Grafikdesigner, aber auch an den Arbeitsbedingungen: Seine winzige, kaum zwei Meter lange Werkstatt liegt rund 40 Kilometer von seinem Wohnsitz entfernt auf dem Grundstück des Schwiegervaters: „Da ist der Bandschleifer, den ich aber nur für ganz grobe Sachen benutze, die Standbohrmaschine, der Schraubstock ... das war's!“ berichtet Nicolas. „Hier mache ich alles, was Dreck macht, wie das Ausschneiden der Klingen und das Formen und Schleifen der Griffmaterialien.“ Die restliche Griffgestaltung, die Arbeiten am Handschutz und den Backen werden in der heimischen Küche erledigt. Das wird

von der Familie nicht nur toleriert, sondern geschätzt – „bis auf den Schmutz, den ich doch gelegentlich hinterlasse“, lacht Fetting.

Aktuell baut ihm der befreundete US-Messermacher Marcus Lin zwar einen professionellen und für die Werkstatt maßgefertigten Bandschleifer, doch bisher hat es für die groben Arbeiten ein Gerät vom Discounter getan. Ohnehin erledigt Nico, wie ihn seine Freunde nennen, die maßgeblichen

Arbeiten am liebsten mit Raspeln, Feilen und Sandpapier: „Mit diesen Handwerkszeugen habe ich eine deutlich bessere Kontrolle über feine Details.“

Die einfachsten Modelle mit Klingen aus nicht rostfreiem Werkzeugstahl und Griffen ohne Backen, aber aus hochwertigen Naturmaterialien, starten preislich bei rund 500 Euro. Nach oben gibt es reichlich Spielraum, wie insbesondere ein Messerpaar zeigt, das



**Jagdbegleiter:** Dieses Jagdmesser ist angelehnt an das „Al Naif“, ein Falknermesser, das von einem saudischen Prinzen in Auftrag gegeben wurde. Klinge aus Damasteel, Monturen aus Bronze, Rahmengriff-Konstruktion.



**Fine-Tuning in der Küche: Die Detailarbeiten an Handschutz und Backen nehmen am meisten Zeit in Anspruch, sind für Nico Fetting aber das Schönste an der Arbeit.**

Fetting für einen saudischen Prinzen angefertigt hat. Dabei sind es vor allem die feinen Verzierungen, die Details aus Gold und die Materialien wie Mammutelfenbein für die Griffschalen, die den Preis deutlich steigen ließen. Auch für die noble Londoner Waffenmanufaktur William Moore & Grey fertigte Fetting eine exklusive Messerreihe.

Sammler und Nutzer können grundsätzlich gerne ihre eigenen Vorstellungen in die

„Jäger“ und das besonders handliche und damit leicht in der Hosentasche tragbare „Town & Country“, das es auch als Tactical und neuerdings auch als Klappmesser gibt.

Eine größere Version des „Jägers“ mit wuchtigerer Klinge ist das „Biwak“. Für Freunde des nordischen Messerdesigns hat Fetting das „Norse“ ohne Handschutz im Programm. Noch handlicher als das „Wanderer“ und damit auch gut für die spanische

### **Nicolas Fetting liebt Wanderungen durch die Berge Andalusiens – dabei entstand auch sein Erfolgsmodell, das „Wanderer“**

Gestaltung der Messer einbringen. Auf seiner Webseite führt Nico Fetting mehrere Grundmodelle auf, die in erster Linie als Orientierung dienen sollen. Eines seiner Erfolgsmodelle ist das „Wanderer“: Das Konzept entstand auf Fettings Wanderungen durch die Berge Andalusiens. Es handelt sich um ein kleines, leichtes Messer mit rund neun Zentimeter langer Klinge aus feinkörnigem und hoch härtbarem 1.3505-Kugellagerstahl. Beliebt sind auch das längere

Gesetzgebung geeignet ist das „Herrenmesser“ mit seinem tropfenförmigen Griff und dem verlöteten Handschutz aus Messing, Schiffsbronze, Eisen oder Neusilber.

Bei diesen und weiteren Grundmodellen können nach Kundenwunsch auch die Maße etwas verändert werden, was bei der Klingengänge rund zwei Zentimeter und beim Griff rund einen Zentimeter bedeute, so Fetting. Sonst würden die Proportionen nicht mehr stimmen. „Doch man kann ge-



#handmade in Solingen

**PUMA saubart**

Best. Nr.: 122500 (Holz) • 112500 (Hirschhorn)

**Gewinner**  
Messer-Award 2024 **JAGD HUND**





Im Uhrzeigersinn: „Herrenmesser“ mit 1.2235-Klinge und verlötetem Bronze-Handschutz (Gravur: Dimas Sanchez Moradiellos), „Town & Country“ mit unsichtbar verstifteten Bronze-Backen und „Herrenmesser“ mit Raindrop-Damast von Achim Wirtz, Bronze und Büffelhorn.

meinsam auch ein neues Modell entwickeln und dafür Designelemente anderer Modelle übernehmen“, erläutert Fetting. Er liebe es, in Zusammenarbeit mit dem Kunden ein wirklich individuelles Messer zu schaffen.

Nur auf eines kann der Freigeist gerne verzichten: Exakte Vorgaben, an denen er

sich orientieren soll. Gerne berät Nicolas Fetting seine Kunden jedoch bei der Wahl der Materialien, zum Anwendungsgebiet, zu Gravuren und natürlich zu den Vor- und Nachteilen der unterschiedlichen Stähle. Den perfekten Stahl gäbe es zwar nicht, so Fetting, doch er hat eindeutig eine Vorliebe

für nicht rostfreie Stähle wie 1.3505, 1.2442, 1.2419.05, 1.2510, 1.2235, die allesamt eine schöne, besonders feine Schneide ermöglichen, dabei aber trotzdem sehr robust sind.

Wenn es rostfrei sein soll, wählt Nicolas M390 von Böhler oder QPM20-4 von Achim Wirtz oder auch die schwedischen Stahlsor-



Von oben: Das „Hold Fast“ – Fettings Reminiszenz ans Solinger Anker-Messer, ein „Jäger“, bei dem Handschutz und Zwingel verlötet sind, und ein „Aficionado“ mit Wirtz-Damast.



**Auch das geht: Eine Interpretation des britischen Fairbairn-Sykes-Kommandodolchs, hier mit kürzerer, 5,8 Millimeter starker Klinge aus 1.2510 und Take-Down-Konstruktion.**

ten RWL-34 und Damasteel, die er bei seinen deutschen Kollegen Jürgen Schanz und Stefan Steigerwald oder bei Marcus Lin härten lässt. Alles was rostet, macht ein Kollege in Marbella, der damit sehr viel Erfahrung habe. „In meiner kleinen Werkstatt mit jeder Menge Farben und anderen leicht entzünd-

– das er irgendwann im Garten verlor. Er ärgert sich noch heute über dieses Missgeschick. Schon als Kind bastelte Nico sich aus „platt gekloppten Nägeln“ oder Feuersteinen Messer. Später experimentierte er mit nordischen Fertigungsklingen. Das Messer war dabei stets in erster Linie ein Werkzeug, mit dem

### Die Unterscheidung zwischen „nur“ handgemachten Messern und „echten“ Customs nach Kundenwunsch ist Fetting wichtig

baren Sachen ist mir das Härten einfach zu gefährlich“, bekennt Fetting lächelnd.

Und natürlich haben die Kunden auch Einfluss auf die Klingen- und Schneidengeometrie, was insbesondere dann relevant wird, wenn etwa Jäger ein Messer brauchen, mit dem sich auch das Beckengelenk beim Schalenwild aufbrechen lässt. „Meine Custom-Messer sind immer Spezialisten auf einem bestimmten Gebiet“, so Fetting, dem die Unterscheidung zwischen „nur“ handgemachten Messern und „echten“ Customs wichtig ist. Letztere sollten nur so genannt werden, wenn sie im Kundenauftrag mit bestimmten Vorgaben entstanden.

Doch woher kommt die Leidenschaft für Messer? Von seiner Mutter bekam der damals vielleicht fünfjährige Nico ein zierliches Klappmesser mit Perlmuscheln geschenkt

er immer „irgendwelche Sachen gebaut“ hat: Pfeil und Bogen, Zwillen, kleine Schiffchen. „Dafür braucht man ein Messer“, so Fetting. „Und egal ob Tom Sawyer, Winnetou oder Ronja Räubertochter, alle meine Jugendhelden hatten immer ein Messer dabei.“

Mit zehn Jahren bekam Nicolas dann von einem Freund der Familie sein erstes eigenes „Schweizer“, zu dem sich schon bald ein feststehendes Messer von Hubertus gesellte, dazu noch ein altes Infanteriemesser 42, das sein Großvater im Garten gefunden hatte, ein altes Puukko und ein Takelmesser. Mit einem solchen Takelmesser des Solinger Traditionsunternehmens Lütters & Cie. – besser als Loewenmesser bekannt – arbeitet Nicolas Fetting auch heute noch gerne in der Küche: „Der C85-Stahl wird sehr scharf, und es ist insgesamt von der Klingengeometrie

**ANGELE**

**DER BANDSCHLEIFER**

[www.angele-shop.com](http://www.angele-shop.com)

**MESSER-BÖRSE**

Messer-Rohmaterialien zu TOP-Preisen

**PETER FALKENBURGER**  
 Im Wechselfeld 18, 85077 Manching  
 Telefon 08459-326881, E-Mail: [messer-boerse@gmx.de](mailto:messer-boerse@gmx.de)

Katalog per E-Mail anfordern oder gegen 3,- EUR in Briefmarken per Post bestellen!

**Steigerwald**  
MESSER

Stefan Steigerwald  
 Schwander Str. 12a  
 90530 Wendelstein

Fon: 09129 / 40 21 51  
 Fax: 09129 / 2 96 93 74

Handgefertigte Messer  
 Messermacherkurse  
 Materialien zum Messerbau

**LAGUIOLE**  
en Aubrac

**1515**  
Abteiler ERCEVAL

**CLAUDE DOZORME**

Über 30 Hersteller • Onlineshop + Verkaufsraum

**BRANDNERS**  
Treffpunkt feiner Messer

[www.brandners-homestyle.de](http://www.brandners-homestyle.de)  
 89264 Weißenhorn • Tel.: 07309-427667



„Al Naif“: Ein Falknermesser mit Damasteel-Klinge, unsichtbar verstifteten und verklebten Backen und Griffschalen aus Mammut-Elfenbein. Die Gravur stammt von Dimas Sanchez Moradiellos. Links unten zwei weitere „Al Naif“ mit Details aus reinem Gold.



Erfolgreich: Die Modelle „Herrenmesser“ (oben) und „Wanderer“ sind in vielen Varianten erhältlich.



Zerlegt: Das feststehende „Town & Country“ hat sich bestens bewährt, weshalb es nun auch eine klappbare Back-Lock-Version gibt. Das EDC für Stadt und Natur ist mit einer 73 Millimeter langen Klinge aus M390, Titan-Platinen, Micarta-Schalen und einem Spacer aus Bronze ausgestattet.

etwas robuster als die anderen Kochmesser – und daher perfekt für die etwas größeren Schneidarbeiten.“

Zu den Loewenmessern hat Fetting eine ganz besondere Beziehung, wie nicht nur die fundierte geschichtliche Abhandlung zur Firma auf seiner Homepage zeigt. Denn bevor Fetting mit dem Messermachen anfang, sammelte er Messer – besonders traditionelle Taschenmesser. Und da begann alles mit dem Ankermesser von Lütters, wie es seit Mitte des 19. Jahrhunderts hergestellt wird und an den Küsten der Nord- und Ostsee im Einsatz ist. „Ich mag einfach diese alten, ursprünglich sehr günstigen Messer und den legendären, geradezu kultigen Ruf, den sie sich unter den Küstenbewohnern erarbeitet haben“, erzählt Nico.

Die Bewunderung ist so groß, dass er 2023 eine Reminiszenz an das Loewenmesser entwickelte: Das feststehende Modell mit kantig zur Spitze abfallender Schaffußklinge und kannelierten Backen aus seewasserbeständiger Bronze, das er „Hold Fast“ getauft hat, will er definitiv weiter herstellen, künftig vielleicht mit einem stilisier-



**Ganz persönlich: Nico Fettings EDC ist ein „Town & Country“ mit M390-Stahl-Klinge, wechselbaren Schalen aus Rentierhorn beziehungsweise Tufnol und Titanschrauben.**

tion nachvollziehen können – kleine, filigrane Kunstwerke mit edlen Materialien, Gravuren und Take-Down-Spielereien.“

„Ja, hier lässt es sich schon ganz gut leben“, so Nico Fetting über Spanien. „Wobei Sonne definitiv überbewertet wird. Ich liebe auch Regentage und kaltes Wetter.“ Er ist und bleibt dann doch Hamburger.

**Text:** Oliver Lang

**Fotos:** Fetting Messer

### „Ich mag es, persönliche Gegenstände und Werkzeuge von Hand zu schaffen, die Generationen überstehen und Freude bringen“

teren Anker oder einer Gravurplatte, auf die der Anker graviert wird.

Fettings grundsätzliche Philosophie merkt man jedem seiner Messer an: „Ich mag es gerne, persönliche Gegenstände und Werkzeuge von Hand zu schaffen, die eventuell ein paar Generationen lang halten und dem Besitzer jedesmal Freude bereiten, wenn er diese in die Hand nimmt.“ Custom-Messer sind für ihn nicht nur Werkzeug, sondern auch „Schmuck, Talisman, Handschmeichler und Kunstwerk“. Es freut Fetting besonders, wenn er Fotos seiner Messer im Einsatz sieht: ein Jagdmesser des Redakteurs des „Halali“-Magazins während der Jagd, die typischen EDC- und Pocket-Dump-Fotos mit einem „Aficionado“ oder die Fotos, die der saudische Prinz regelmäßig von seinen Safaris sende.

Seinen grundsätzlichen Stil hat Nicolas Fetting schon längst gefunden, doch es gibt noch so viele Sachen, die er gerne umsetzen würde: „Kleine Gentleman-Messer, egal ob feststehend oder klappbar, mag ich zum Beispiel sehr. Dann würde ich gerne noch mehr Messer bauen, bei denen auch Nicht-Messerfreaks die Faszina-

Doch dazu fehlt ihm aktuell noch die Zeit. Denn zwei Dinge dürfen bei Nicolas Fetting neben der Arbeit nicht zu kurz kommen: das Familienleben und das Surfen. Dazu kommen die Berge im Hinterland und wild romantische Gegenden, die er wandernd durchstreift.

## KONTAKT

**Nicolas Fetting**

E-Mail: [messer@fetting-messer.com](mailto:messer@fetting-messer.com)

Tel. +34 (0) 661-990335



**Jagdlich: Ein Nicker mit 1.2419.05-Stahl, verlöteter Bronze-Zwinge und fossilem Riesenhirschknocken.**