



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

Odos Iosif Sifaka – die "Messerstraße" in Chania

[Ein Beitrag unseres NLUK-Mitglieds *Maria Eleftheria*, Agios Nektarios/Kreta]



Biegt man in Chania vor dem venezianischen Hafen rechts in die "Odos Kanevaro" ein, kommt man direkt in die "Odos Iosif Sifaka", besser bekannt als Sifaka oder die "Messerstraße".



Hier reihten sich früher rechts und links die Werkstätten der Handwerker, die sich auf die Herstellung von Messern und kleinen Klingengeräten spezialisiert hatten. Die Kunst der Klingenschmiede, die sich aus dem Eisenschmiedehandwerk entwickelte, stand in hohem Ansehen, und bestimmte Techniken, wie beispielsweise das Härten, wurden als strenges Familiengeheimnis gehütet.

Das Straßenbild der "Sifaka" hat sich "zu Gunsten" des Tourismus gewandelt. Idyllisch ist es allemal. Gemütliche Tavernen sorgen für kulinarische Wohlgenüsse und in kleinen Geschäften werden Souvenirs

angeboten. Natürlich sind dabei auch Messer, aber was traditionell scheint, ist oftmals aus Asien importiert.

In ganz Chania gibt es nur noch drei Messerschmiede, die ihren Beruf auf althergebrachte Weise ausüben. Der jüngste von ihnen ist mit 43 Jahren *Michalis Pachtikos*. Seine Werkstatt "O Armenis" ist in der Sifaka 14 zu finden. *Michalis* arbeitet hier seit seinem siebzehnten Lebensjahr und hat diese Kunst von seinem Vater *Apostolis* erlernt, der selbst zweiundsechzig Jahre lang Messerschmied war. Aus seiner Zeit sind im hinteren Teil des Raumes die Feuerstelle, Hammer und Amboss zu sehen, die allerdings nicht mehr als Schmiedewerkzeuge genutzt werden.



In all den Jahren, in denen ich ab und zu bei *Michalis* vorbei geschaut habe, ist das Erscheinungsbild seines Arbeitsplatzes gleich geblieben. Nur bei meinem letzten Besuch fiel mir eine neue Säge auf. Als ich ihn darauf ansprach, meinte er schmunzelnd: "Ich musste sie kaufen, für meine alte bekam ich keine Sägeblätter mehr."

Gingen früher vor allem kretische Hirten bei *Michalis* ein und aus, sind es nun im Sommer eher die Touristen. Sein Schaufenster ist mit den unterschiedlichsten Schneidewerkzeugen dekoriert. Es gibt Messergriffe aus Kuhknochen, Ziegenhorn, Olivenholz oder gepressten Lederscheiben. Auf jede Klinge ist eine spezielle

Mantinda und der Firmenname "o Armenis" eingraviert.



Die Preise liegen zwischen 4 - 1400 € für 25 € gibt es bereits ein qualitativ hochwertiges Messer. Wenn auch Sie bei *Michalis* vorbeischaun wollen, seien Sie darauf vorbereitet, dass er gemütlich auf seinem Stuhl sitzt ohne etwas zu tun. Und wenn Sie ihn dann nach seiner Arbeit fragen, wird er mit einem Lächeln antworten: "Ich liebe meinen Beruf, der wohl eher als Hobby zu bezeichnen ist. Ein Messer hat eine Seele und diese hat es verdient, mit Leidenschaft erweckt zu werden. Nur wenn ich diese Leidenschaft fühle und reine Gedanken habe, fertige ich ein Messer."

Michalis 2004

Michalis 2007

Fotos: © *Maria Eleftheria*

[Art.-Nr. 2.601; Zitat-Nr. 4.477] impr. *eik.amp* 01/2008

Linkleiste: www.maria-eleftheria.de

grammata@www.maria-eleftheria.de

