

Mittwoch  
**23.  
Oktober**

296. Tag des Jahres 2019  
69 Tage bis Jahresende  
Kalenderwoche 43

08:04 Uhr  
18:15 Uhr

01:07 Uhr  
16:46 Uhr

Neumond erstes Viertel Vollmond letztes Viertel



## GUTEN MORGEN

### Alternative

Wenn ich Bier holen will, habe ich immer Pech. Entweder komme ich gar nicht bis an die Theke oder das Fass ist gerade alle. Oder ich werde übersehen. Ich scheine unsichtbar zu sein. Glücklicherweise gibt es zum Bier meist Alternativen. Die Cocktailbars sind nicht ganz so stark frequentiert. Hier erstehe ich ein Flaschenbier – und merke erst beim Trinken, dass es sich um Mischbier handelt. Besser schmeckt dann doch das Schwarzbier an der Theke gegenüber. Da schicke ich den Gatten hin. Der wird nicht übersehen. Mag aber auch daran liegen, dass die Bedienung weiblich ist.

Monika Schönfeld

## WARBURGER CHRONIK

### VOR 60 JAHREN

Albert Witter jun. besteht seine Meisterprüfung im Holzbildhauer-Handwerk. Er ist damit der einzige Meister dieser Branche im Kreis Warburg.

### VOR 20 JAHREN

Der Reitverein St. Georg Diemel und die Warburger Sportfreunde o8 laden erstmals zum Herbstball ein und wollen so für einen neuen Höhepunkt im Veranstaltungskalender sorgen.

### VOR 10 JAHREN

Alissa ist zur Schönsten im Lande gewählt worden: zum besten Deerhound in Deutschland. Viola und Wolfgang Müller aus Gernete sind stolz auf ihre Hündin, die bei einer Ausstellung in der Dortmunder Westfalenhalle Bundessiegerin ihrer Rasse geworden ist.

### Ausstellung im »Stern« endet

Warburg (WB). Nur noch bis Sonntag, 27. Oktober, besteht die Möglichkeit, in der Galerie des Museums im »Stern« die Ausstellung »durch einander« von Hartmut Kleimann zu besuchen. Das Museum ist täglich außer montags von 14.30 bis 17 Uhr geöffnet.

## EINER GEHT DURCH DIE STADT

... und sieht eine Jugendliche auf einem Elektroroller die Straße hinter der Mauer Süd herunterfahren. Nicht nur, dass sie das Tempolimit deutlich überschreitet; sie trägt auch keinen Helm. »Sehr gefährlich!«, denkt ...

EINER

## SO ERREICHEN SIE IHRE ZEITUNG

**Geschäftsstelle**  
Kalandstraße 17, 34414 Warburg  
Telefon 0 56 41 / 76 04 -0  
Abonnentenservice 0 56 41 / 76 04 20  
Fax 0 56 41 / 76 04 27

**Lokalredaktion Warburg**  
Jürgen Vahle 0 56 41 / 76 04 17  
Ralf Benner 0 56 41 / 76 04 16  
Silvia Schonheim 0 56 41 / 76 04 18  
Daniel Lüns 0 56 41 / 76 04 10  
Alice Koch 0 56 41 / 76 04 24

**Sekretariat**  
Michaela Friese 0 56 41 / 76 04 13  
Fax 0 56 41 / 76 04 55  
warburg@westfalen-blatt.de

**Lokalsport Warburg**  
Günter Sarrazin 0 56 41 / 76 04 15  
Sylvia Rasche 0 56 41 / 76 04 15  
Fax 0 56 41 / 76 04 50  
sport-warburg@westfalen-blatt.de

www.westfalen-blatt.de

# Kunstvolle Klingen aus scharfem Stahl

## Jahrtausende alte Tradition: Hans-Jürgen Kugland fertigt wertvolle Damaszener-Messer

Von Ralf Benner

Warburg (WB). In der kleinen Schmiede an der Altstädter Angertwete scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Flammen züngeln aus dem alten Schmiedeofen. Hier erhitzt Hans-Jürgen Kugland das Rohmaterial aus Stählen unterschiedlicher Härte und Elastizität. Daraus fertigt er seit 25 Jahren kunstvoll gestaltete Jagd- und Kochmesser aus bis zu 450 Schichten Stahl – die Hajukus. Gefertigt in Jahrtausende alter Damaszener-Stahl-Tradition.

Das Schmiedehandwerk liegt bei ihm seit 1909 in der Familie. Bereits Kuglands Großvater war Schmied, ebenso sein Vater Bruno Kugland. Bei ihm erlernte Hans-Jürgen Kugland von 1971 bis 1974 den alten Handwerksberuf und arbeitete viele Jahre als Kunstschmied und Bauschlosser im elterlichen Betrieb. »Die Schmiede war schon als Kind meine Welt«, erinnert sich der heute 62-Jährige. Sein Hobby, das Jagdbogenschießen, inspirierte ihn schon früh zur Herstellung eigener Jagdspitzen, Messer und Beile, die dann bei zahlreichen Jagdreisen in den USA ihre Erprobung fanden.

Schon immer an der altherwürdigen Kunst des Damastschmiedens, an den faszinierenden Klingen »aus Feuer und Stahl«, interessiert, begann er 1994 mit der Herstellung der Messer. Das Damastschmiedens wurde zu einer Leidenschaft, die ihn nicht mehr loslässt. Mittlerweile werden seine Jagd- und Kochmesser weltweit



In seinem Schmiedeofen in der Altstädter Angertwete erhitzt Hans-Jürgen Kugland das Rohmaterial aus Stählen unterschiedlicher Härte

geschätzt und verkauft. Zu seinen Kunden, die zwischen 360 und 2500 Euro für ein Exemplar zahlen, zählen nicht nur prominente TV-Köche, sondern auch der Leibwächter des saudischen Königs. In schweißtreibender Hand-

arbeit werden von Kugland Stähle unterschiedlicher Härte und Legierung wechselweise zu einem Paket geschichtet und miteinander verbunden. Auf diese Weise werden extrem harte Kohlenstoffstähle mit Stählen von hoher Zäh-

igkeit und Standfestigkeit kombiniert. Durch vielfaches Falten steigert sich die Zahl der Lagen.

Durch bestimmte Schmiedetechniken entstehen dann die typischen Wellen- und Rosenmuster, die nach dem Schleifen, Polieren und Ätzen mit speziellen Säuren als dekorative Muster in der Fläche erscheinen. Auf diese Weise entstehen kunstvolle und rasiermesserscharfe Messerklingen. »Im Gegensatz zu industriell produzierter Massenware ist jedes meiner Messer ein Unikat«, sagt Hans-Jürgen Kugland.

Kugland, der viele Jahre als Damastenschmied im Nebenerwerb tätig war, hat sich 2014 selbstständig gemacht. Er fertigt nicht nur Messer für Sammler, Köche und Jäger an, sondern arbeitet auch Meißel, Spitzhacken oder Stemmeisen auf oder schärft Küchenmesser nach. Interessierte können sich bei ihm gerne unter Telefon 0172/6419836 melden.

www.hajuku.com

Mehr Fotos im Internet  
www.westfalen-blatt.de

### Damaszener-Stahl

Die Bezeichnung »Damast« leitet sich von der uralten Waffenschmiede- und Handelsmetropole Damaskus in Syrien ab. Klingenfunde belegen, dass die Verbundschweißstahl-Technik, deren Produkte sich durch extrem hohe Zähigkeit und Festigkeit auszeichnen, schon 500 Jahre v. Chr. bekannt war. In der karolingischen Zeit erreichte die Damastschmiedekunst ihren Höhepunkt. Es war die Zeit von Karl dem Großen, die Zeit der blutigen Kämpfe zwischen Franken und Sachsen. Nach dem 10. Jahrhundert geriet die Damastschmiedekunst in Vergessenheit. Erst im 18. Jahrhundert erlebte sie ihre Renaissance.



In Handarbeit werden Stähle unterschiedlicher Härte und Legierung unter dem Federhammer geschichtet und geschmiedet.



Rasiermesserscharf: Kunstvolle Klingen von Kugland.

## Iglinski Vize-Weltmeisterin

### Hip-Hop: Warburgerin mit Kasseler Team erfolgreich

Warburg (syn). Die Warburger Hip-Hop-Tänzerin Sophia Iglinski hat einen weiteren großen Erfolg gefeiert. Mit der Fünfer-Formation der Kasseler Tanzschule »Body&Soul« wurde sie in Bremerhaven Vize-Weltmeisterin.

Dabei war sie erst kurz vor der Weltmeisterschaft in die Formation gerutscht. Da ein Tänzer des

Quintetts aus Südafrika stammt und bei der WM alle Gruppenmitglieder aus einer Nation kommen müssen, war der Platz vakant. »Ich bin gefragt worden, ob ich einspringen kann. Es hat sehr viel Spaß gemacht«, berichtet die 15-Jährige. Den Vize-Titel holten sie in der Kategorie »Crew Battle Adults«.

Ihre bisher größten Erfolge hatte Sophia Iglinski zusammen mit ihrer Freundin Magda Biziorek als Duo gefeiert. Die beiden Warburgerinnen waren im Sommer Deutsche Vizemeisterinnen geworden und hatten sich so für die WM in Bremerhaven qualifiziert. In einem starken Teilnehmerfeld von 68 Duos aus 35 Nationen erreichten die beiden Schülerinnen das Viertelfinale. »Wir haben nicht ganz so sicher getanzt wie bei den Deutschen Meisterschaften«, bemerkt Sophia Iglinski kritisch. Allerdings kann das heimische Duo als zweitbeste deutsche Formation mit dem Auftritt beim Saisonhöhepunkt dennoch zufrieden sein.

Pausieren werden die beiden trainingsfleißigen Tänzerinnen übrigens nicht. Nach der WM geht es schon Ende November mit dem ersten Turnier für das kommende Jahr weiter. In Friedrichshafen wollen sich Magda Biziorek und Sophia Iglinski von ihrer besten Seite zeigen, um sich für die weiteren Wettkämpfe 2020 zu qualifizieren. Im Vorjahr war das Duo Fünfter geworden und hat die persönliche Messlatte damit bereits hoch angelegt.



Riesen-Freude bei der Warburgerin Sophia Iglinski (rechts). Mit ihren Teamkollegen der Kasseler Tanzschule Body&Soul ist sie in Bremerhaven Vize-Weltmeisterin geworden.

## Einbruch in Graf-Dodiko-Schule

Warburg (WB). In die Warburger Graf-Dodiko-Schule sind bislang noch unbekannte Täter im Zeitraum zwischen Donnerstag, 17., und Freitag, 18. Oktober, eingedrungen. In der Grundschule brachen sie eine Tür auf und verur-

sachten dadurch einen Sachschaden in Höhe von 100 Euro. Gegenstände wurden nach erster Einschätzung nicht entwendet. Der Einbruch ereignete sich vermutlich zwischen 13 Uhr am Donnerstag und 8 Uhr am Freitag. Die Polizei in Warburg bittet um Hinweise unter Telefon 05641/78800.

### Unser Wochenangebot vom 23.10. bis 29.10.2019

\* Wo gutes Fleisch ein Zuhause hat »dry aged« Beef immer vorrätig

\* Eigene Limousin Rinderzucht, hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Verarbeitung

»dry aged«

**Tomahawk-Steak** 100 g **2,69**

**Rinder-Hüftsteak** 100 g **1,69**

**Klares Grillbraten** vom Nacken 1 kg **5,99**

**Klares Grillbraten** vom Kotelett 1 kg **6,99**

**Rindergehacktes** 1 kg **6,99**

**Bauernmettwurst »Hessische Art«**

»Lehmkammer gereift«, schlachtwarm verarbeitet Stück **7,00**

**Klares hausmacher Leber-, Blutwurst und Sülze**

ca. 250-g-Stück **1,99**

**Dauerwurstaufschnitt** verschiedene Sorten

**Mettwurst** 100 g **1,39**

**Freitag ab 11.00 Uhr:**

**Gebratene Haxe und ½ Hähnchen**

Wir bitten um Vorbestellung! Stück **1,99**

www.fleischerei-klare.de  
**Fleischerei Uwe Klare**  
34414 Borgentreich-Bühne  
Bindgarten 5 · Telefon 05643 592 · Fax 8653  
Öffnungszeiten: Mo. 7:30-13:00 · Di-Do. 7:30-13:00 + 15:00-18:00 · Fr. 07:00-18:00 · Sa. 07:00-13:00