

PRESSEMAPPE

MOORSCHMIED

Damastmesser-Schmiedekurse im Meisterbetrieb
Darlaten 55 • 31600 Uchte • Niedersachsen



- „#1 Erlebnisurlaub“ – Der Feinschmecker
- 4,98/5,00 bei 86 Google-Bewertungen
- Kooperation mit J.P. Sauer & Sohn
- Autoren des Kosmos-Fachbuchs
- Eingetragener Meisterbetrieb seit 2024
- Erfinder der Wurmrot™-Technik

Presse-Kontakt: Wieland Schröppe

wieland@moorschmied.de

+49 5763 – 94 36 58

workshop.moorschmied.de • @moorschmied

Stand: März 2026

Inhalt

	Auf einen Blick
1	Der Feinschmecker: „#1 Erlebnisurlaub“
2	Das Kosmos-Fachbuch
3	Das Team
4	Was Moorschmied einzigartig macht
5	Kooperationen & Partnerschaften
6	Zitatsammlung für Presstexte
7	Fünf Story-Angles für Journalisten
8	Bildmaterial & Medien
9	Fakten-Schnellreferenz
10	Kontakt & Akkreditierung

Auf einen Blick

Moorschmied ist ein eingetragener Meisterbetrieb für Damastmesser-Schmiedekurse im Großen Moor bei Uchte (Niedersachsen). Vier Kursleiter in Vollzeit – ein Vater und seine drei Söhne/Schwiegersohn – führen Laien und Kenner in zwei bis drei Tagen durch den kompletten Prozess: vom glühenden Stahlblock zum fertigen, rasiermesserscharfen Damastmesser mit bis zu 500 Lagen.

BEKANNT AUS

Der Feinschmecker Kosmos Verlag GEO Walden Jagdzeit International J.P. Sauer & Sohn

5.000+

Teilnehmer

4,98

von 5,00 Sternen

500

Lagen Damast

~6 Mo.

Wartezeit

Gegründet	2015, Meisterbetrieb seit 2024	Team	4 Kursleiter in Vollzeit (Familienbetrieb)
Teilnehmer	5.000+ seit Gründung	Bewertungen	4,98/5,00 (86 Google Reviews)
Publikation	Kosmos-Fachbuch (10 Co-Autoren)	Innovation	Wurmrot™ (eingetragene Marke)
Kooperationen	J.P. Sauer & Sohn, Otter-Messer Solingen	Auszeichnung	„#1 Erlebnisurlaub“ im Feinschmecker

1 Der Feinschmecker: „#1 Erlebnisurlaub“

Der **Feinschmecker** (Ausgabe 5/2021), Deutschlands führendes Gourmet-Magazin, wählte einen Moorschmied-Schmiedekurs zum „**#1 Erlebnisurlaub**“ – eine redaktionelle Empfehlung, keine bezahlte Werbung.

„Im Spa erreicht man diesen Zustand durch Sauna und Massagen, hier durch Fokussierung, alle Sinne sind geschärft.“

– Der Feinschmecker, FE 5/2021

„Was die Leute fasziniert ist die Arbeit an nur einer einzigen Sache, dazu etwas, das man am Ende in den Händen hält und nutzen kann.“

– Wieland Schröppe, zitiert im Feinschmecker

„Die Hühner ruhen auf der Wiese, der Hund interessiert sich für die Gäste und das Essen kommt aus der heimischen Küche vom Haus gegenüber – ein echter Familienbetrieb.“

– Der Feinschmecker, FE 5/2021

Redaktionelle Einordnung: Der Feinschmecker beschreibt Moorschmied nicht als Kurs, sondern als sensorisches Gesamterlebnis – Klang des Federhammers, Geruch von heißem Metall, Fokussierung wie im Flow-State. Die Rubrik „Erlebnisurlaub #1“ positioniert Moorschmied auf Augenhöhe mit Premium-Reiseerlebnissen.

2 Das Kosmos-Fachbuch – Vom Handwerk zur Autorität

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH (Stuttgart) – einer der renommiertesten deutschen Sachbuchverlage – veröffentlichte das Moorschmied-Fachbuch über Messerschärfen. **Wichtig: Kosmos kam auf Moorschmied zu**, nicht umgekehrt. 16 Kapitel umspannen 2,6 Millionen Jahre Messergeschichte bis zur wissenschaftlichen Schärfepfung nach DIN EN ISO 8442-5.

10 Co-Autoren – Ein Netzwerk der Besten

Name	Position	Beitrag
Stefan Stange	Obermeister Innung Dresden	„Scharfe Messer: wichtige Begleiter“
Claudius Dörfel	Meister, Schleiferei Chemnitz	„Was ist Schärfe?“
Rüdiger Dörfel	Instrumentenschleifer (>100.000 Scheren)	„Scheren schleifen“
Dirk Stein	ROCKSTEAD-zertifiziert, Zukuri Frankfurt	„Konvexe Klingen“
Gunter Thoet	Bison 1879, Sachsen	„Axtpflege“
Florian Gößmann	Fachleiter Jakob-Preh-Schule	„Berufsgeschichte“
Marius Nahler (M.Eng.)	PWFT GmbH, nju:tn-Messgerät	Wissenschaftliche Schärfepfung
Frank Rommel	GF Otter-Messer Solingen	Mercator-Kooperation

Name	Position	Beitrag
Prof. Dr.-Ing. W. Saxler	FDPW e.V.	Fachbeirat
H. Kern	Zeitzeuge	Mercator-Kriegserinnerung

Was das Buch dokumentiert

- **Boraxfreies Damastschmieden** aus Werkzeugstählen 1.2842 und 1.5634
- **Wurmrot™** – Kupferlegierungs-Lagen im Stahlpaket feuerverschweißt (eingetragene Marke)
- **Wissenschaftliche Schärfeprüfung** nach DIN EN ISO 8442-5
- **Praxis-Test:** 5 Online-Schärfdienste unabhängig getestet – alle mangelhaft

„Im Bereich der Messerstähle kann der Damaststahl aus 1.2842 und 1.5634 bei den Besten mithalten, in manchen Bereichen führt er sogar.“

– Kosmos-Fachbuch

„Nachhaltigkeit ist bei uns keine Ideologie, sondern Unternehmensraison.“

– Kosmos-Fachbuch

3 Das Team – Vier Kursleiter, ein Familienbetrieb



Das Moorschmied-Team in der Werkstatt: Wolf-Dieter, Reinhard, Wieland und Weking Schröppe

Wolf-Dieter Schröppe (Jg. 1962) – Senior-Chef & Gründer

Kunsthändler – Schmied – Pädagoge

- Metallwerkstatt seit 1985, Lehrjahre in **Patagonien/Argentinien**
- 10 Jahre Weiterbildung an der Vidar-Skolen, Kopenhagen
- 30 Jahre Schmiedepaxis, 25 Jahre Umgang mit Schmiedeschülern
- Schüler von Meisterschmied Peter Pechmann (Dresden), Ove Frankel (DK), Felo Hettich (NL)
- „Der erste Mensch war ein Messerschmied.“ – Großvater-Zitat

Reinhard Herrmann (Jg. 1991) – Schwiegersohn & Ingenieur

Maschinenbauer – Tüftler – Praktiker

- B.Sc. Maschinenbau, TU Darmstadt

- Vollzeit-Kursleiter seit 2016
- Verbindet akademisches Arbeiten mit Praxis
- Im Feinschmecker: „der Tüftler unter den Moorschmieden“

Wieland Schröppe (Jg. 1991) – Marketing & Kreation

Kreativ – Schleifer – Photograph

- Studium: Jurisprudenz, Kunst- und Frühgeschichte (Uni Göttingen)
- Vollzeit-Kursleiter seit 2016, Marketing & Presse seit Gründung
- Sprecher für die Wurmrot™-Produktlinie
- Regelmäßiger Aussteller IWA Outdoor Classics (Nürnberg)

Weking Schröppe (Jg. 1998) – Meister aus Solingen

Präzisionswerkzeugmechaniker – Schneidwerkzeuge

- Ausbildung bei Otter-Messer Solingen (Frank & Alex Rommel)
- **Meisterprüfung 2024** – Jakob-Preh-Schule, Bad Neustadt/Saale
- Einzige Meisterschule für Schneidwerkzeuge in Deutschland (alle 4 Teile)
- Hauptberuflich bei Moorschmied seit 2024

4 Was Moorschmied einzigartig macht

Kein anderer Betrieb in Deutschland vereint alle sechs Bausteine:

- 1 Fachbuch bei renommiertem Verlag** (Kosmos) – mit 10 Co-Autoren aus Handwerk und Wissenschaft
- 2 Schmiedekurse für Laien** – vom Stahlblock zum fertigen Messer in 2–3 Tagen
- 3 Eigene Innovationen** – Wurmrot™ (eingetragene Marke), boraxfreier Damast
- 4 Premium-Kooperationen** – J.P. Sauer & Sohn (seit 1751), Otter-Messer Solingen
- 5 Meistertitel in Schneidwerkzeuge** – extrem seltene Qualifikation (Weking, 2024)
- 6 Redaktionelle Auszeichnung** – „#1 Erlebnisurlaub“ im Feinschmecker

„Wir schmieden unseren Damast aus Werkzeugstählen und immer ohne das Flussmittel Borax.“

– Kosmos-Fachbuch

5 Kooperationen & Partnerschaften

J.P. Sauer & Sohn (seit 1751)

Einer der ältesten Waffenhersteller der Welt. Gemeinsames Produkt: „Sauer Moorschmied Jagdmesser“ – 320-Lagen-Damast, HRC 61, Griff aus Sauer-Schaffholz mit steingewaschenen Edelstahl-Backen. Jedes Messer enthält einen kaltgehämmerten Laufabschnitt einer Sauer-Büchse in der Klinge. Preis: 1.159 EUR.

Otter-Messer Solingen

Wekings Ausbildungsbetrieb. Traditionshaus der Solinger Messerindustrie, fertigt den Mercator seit 1995. Gemeinsame Produkte: Wurmrot™-Mercator (Kupfermodell mit Moorschmied-Klinge) und Volldamast-Mercator (100% Moorschmied-Damast in Klinge und Kasten).

Deutsche Manufakturenstraße

Offizielle Aufnahme als anerkannte Manufaktur in das kuratierte Netzwerk deutscher Handwerksbetriebe.

6 Zitatsammlung für Pressetexte

Aus dem Kosmos-Fachbuch

„Moorschmied, das ist Erfahrung – Jugend – Leidenschaft für schöne Messer.“

– Kosmos-Fachbuch

„Selber machen. Mit Geduld. Mit Zeit. Mit Lust.“

– Kosmos-Fachbuch

„Der ultimative Alleskönner ist ein hoffnungsloser Traum.“

– Kosmos-Fachbuch

„Messer mit Geschichte sind mehr als Gebrauchsgegenstände. Sie sind Teil von uns.“

– Kosmos-Fachbuch

„Einem Metzgermesser kann man beim Verschwinden zuschauen und ein gutes Damastmesser wird mindestens zweimal vererbt.“

– Kosmos-Fachbuch

„Mein Großvater pflegte gern zu sagen: Der erste Mensch war ein Messerschmied.“

– Wolf Schröppe

Kundenstimmen (4,98/5,00)

„Dieses Erlebnis bleibt stets in meinem Herzen als eine Kostbarkeit verankert.“

– Thomas R., Google 5/5

„FASZINATION PUR! Messerschmiede gibt es viele, die Moorschmiede gibt es nur einmal.“

– Frank H., Google 5/5

„Den Klang des Fallhammers haben wir noch immer im Ohr.“

– Christian & Finni, Google 5/5

„Wir haben mit jeder Faser gespürt, dass Familie Schröppe für die Schmiedekunst lebt.“

– Jerome M., Google 5/5

„10 von 5 Sternen!“

– Ronny E., Google 5/5

„Ich als Frau kann euch andere Frauen nur ermutigen es zu wagen.“

– B. H., Google 5/5

Aus der Presse

„Moorschmied steht für 100% handgefertigte Qualitätsarbeit aus Deutschland.“

– sauer.de (J.P. Sauer & Sohn)

„Geduld, Fachkenntnis und Begeisterung.“

– Florian Gößmann, Jakob-Preh-Schule



Weking Schröppe – Meister für Schneidwerkzeuge – bei der Feinarbeit am Schleifband

**„FASZINATION PUR! Messerschmiede gibt es viele,
die Moorschmiede gibt es nur einmal.“**

Frank H., Google 5/5

7 Fünf Story-Angles für Journalisten

Angle 1: „Vom patagonischen Schmied zum Kosmos-Buchautor“

Protagonist	Wolf-Dieter Schröppe (64)
Hook	Ein Mann lernt das Schmieden in Patagonien, baut einen Handwerksbetrieb in Argentinien auf, studiert Pädagogik in Kopenhagen – und gründet mit 53 einen Familienbetrieb, der es bis ins Kosmos-Fachbuch und den Feinschmecker schafft.
Zielmedien	Magazin-Features (GEO, Stern, ZEIT), Handwerks-Publikationen

Angle 2: „Meister aus Solingen – im Moor“

Protagonist	Weking Schröppe (28)
Hook	Der jüngste Sohn geht nach Solingen zu Otter-Messer, besteht 2024 die Meisterprüfung an der einzigen Meisterschule für Schneidwerkzeuge – und kehrt zurück ins Moor.
Zielmedien	Handwerks-/Wirtschaftspresse, Regionale Medien, Ausbildungsmagazine

Angle 3: „Archäologe macht Messer: Wurmrot und der Gotenkönig“

Protagonist	Wieland Schröppe (35)
Hook	Ein Student der Kunstgeschichte erfindet eine Damast-Technik, benannt nach einem 1.500 Jahre alten Wort des Gotenkönigs Theoderich: „wurmbunt“. Wielands Wurmrot™ verschweißt Kupfer mit Klingenstahl: Rot gegen Tiefschwarz.
Zielmedien	Kultur-/Wissenschaftsmagazine, Design-Publikationen

Angle 4: „Vier Männer, ein Buch, 2,6 Millionen Jahre“

Protagonist	Das gesamte Team
Hook	Patagonien, TU Darmstadt, Archäologie, Solingen – vier Männer, ein Familienbetrieb, zehn Co-Autoren, ein Kosmos-Fachbuch. Zeitspanne: von den ersten Schneidwerkzeugen bis zur DIN-normierten Schärfeprüfung.
Zielmedien	Familien-/Wissensmagazine, Buchkritik

Angle 5: „Warum Online-Schärfservices Ihre Messer ruinieren“

Protagonist	Investigativ
Hook	Für ihr Kosmos-Fachbuch testeten die Moorschmiede fünf Online-Schärfdienste – alle mangelhaft. Zerstörte Geometrien, verschwundene Gravuren, ein Brotmesser das nach dem „Schärfen“ einem Santoku ähnelt.
Zielmedien	Verbrauchermagazine, Kochzeitschriften, investigative Formate

8 Bildmaterial & Medien



Handgeschmiedete Damastmesser – bis zu 500 Lagen, jedes Stück ein Unikat

Hochauflösende Pressefotos auf Anfrage bei wieland@moorschmied.de:

- Federhammer Ajax II (Baujahr 1913) in Aktion – Funken, Glut, Bewegung

- Teamfotos (einzeln und Gruppe)
- Alte Schmiede: patinierte Werkbänke, Riemenantrieb, Esse
- Neue Werkstatt: Backstein, Lehmputz, Eichenboden – Feinarbeit am Bandschleifer
- Kursteilnehmer bei der Arbeit – Konzentration, Stolz, fertige Messer
- Wurmrot™-Klingen: Kupfer-Rot gegen Tiefschwarz
- Damastmuster in Nahaufnahme: Band, Wellen, Rosen, Wild
- Sauer Moorschmied Jagdmesser, Wurmrot-Mercator, Volldamast-Mercator
- Hof und Umgebung: Moorlandschaft, Bauernhof, Familienleben

Vorhandene Medienberichte

Medium	Ausgabe/Art	Inhalt
Der Feinschmecker	FE 5/2021	„#1 Erlebnisurlaub“
GEO Walden Magazin	Feature-Story	Fotograf Christof Wolf
Jagdzeit International	Ausgabe 51	Ausführliches Portrait
Jakob-Preh-Schule	Fortbildung	Weking als Dozent
Deutsche Manufakturenstraße	Listing	Anerkannte Manufaktur

9 Fakten-Schnellreferenz

Fakt	Detail
Gründung	2015
Rechtsform	GbR (Schröppe-Herrmann-Schröppe-Schröppe)
Standort	Darlaten 55 + 5, 31600 Uchte, Niedersachsen
Team	4 Kursleiter in Vollzeit (Familienbetrieb)
Kurse	Kompakt (2 T.), Intensiv (3 T.), Premium (3 T.), Klappmesser (3 T.)
Preisspanne	770 – 1.830 EUR
Teilnehmer	5.000+ seit 2015
Bewertungen	4,98/5,00 (86 Google Reviews)
Meistertitel	Präzisionswerkzeugmechaniker – Schneidwerkzeuge (2024)
Publikation	Kosmos-Fachbuch über Messerschärfen (10 Co-Autoren)
Presse	Feinschmecker (#1 Erlebnisurlaub), GEO Walden, Jagdzeit
Innovation	Wurmrot™ (eingetragene Marke, Kupferdamast)
Kooperationen	J.P. Sauer & Sohn, Otter-Messer Solingen
Damast	Werkzeugstähle 1.2842 + 1.5634, boraxfrei, 160–500 Lagen, HRC 60/61

Fakt	Detail
Federhammer	Ajax II, Baujahr 1913
Wartezeit	Ca. 6 Monate

10 Kontakt & Akkreditierung

Presse-Ansprechpartner

Wieland Schröppe

wieland@moorschmied.de

Telefon: +49 5763 – 94 36 58

WhatsApp: +49 155 6359 0406

Website: workshop.moorschmied.de

Instagram: @moorschmied

Laden Sie Ihren Redakteur zu einem Kurs ein

Erlebnis statt Pressekonferenz – zwei Tage Schmiedefeuer, ein Messer und eine Geschichte, die Ihre Leser spüren.

Aktuelle Wartezeit: ca. 6 Monate

Kontakt: wieland@moorschmied.de | +49 5763 – 94 36 58

Diese Pressemappe darf vollständig oder auszugsweise für redaktionelle Zwecke verwendet werden. Bildmaterial auf Anfrage. Belegexemplar erbeten.