

# Scharfes Messer – ein kostbares Gut

**Messer ist nicht gleich Messer. Dies ist das Erste, was Kunden von Elsener Messerschmied Rapperswil über die nur scheinbar so alltäglichen Küchenhelfer lernen. Welches Messer wofür – dahinter steckt ein Stück Philosophie.**

Von Uschi Meister

Rapperswil-Jona. – Das Grüppchen Lernwillige steht im Mittelteil des Familienbetriebes Elsener mit Blick auf die Rückwand, wo sich Schneidewerkzeuge in erstaunlicher Vielfalt zeigen. Die Besucher des Messer- und Schärfseminars – sieben Herren und sechs Damen unterschiedlichen Alters – sind schon einfacher auf einen Nenner zu bringen. Alle, von Hobbykoch bis Hausfrau, haben unlängst eines der begehrten Küchenwerkzeuge gekauft und dürsten nach mehr Wissen über Pflege, Aufbewahrung und Umgang mit dem unglaublich scharfen Gerät.

Sicher ist jeder schon beim Kauf gut beraten worden. Vielleicht hat König Kunde ein Messer gewählt, von dem er glaubte, dass es ihm gut in der Hand liege. An ein grosses und schweres Stück hatte er sich, nach Verschleiss von Unmengen günstiger Kleinmesser, nicht gewagt. Das Schärfseminar räumt mit letzten Vorurteilen auf. Über Handhabung und Pflege gibt es noch Unmengen zu erfahren, schliesslich kann ein Messer sich auch selbst wehtun, wenn es beim Schliessen der Schublade immer wieder mit der Spitze anstösst. Die Seminare sind entsprechend ausgebucht.

## Schärfen oder gleich schleifen?

Cécile Elsener, Tochter des Hauses und ins elterliche Geschäft sprichwörtlich hineingewachsen, steht vor der imposanten Messerwand, bietet eine Tour d'Horizon über das abendliche Lernziel. Nicht das blitzrasante Schneiden und Hacken nach TV-Koch-Manier soll geübt werden. Es gilt vielmehr, Eigenschaften und Qualitäten der Scharfschneider zu ergründen und zu erfahren, wie sich diese möglichst lange erhalten lassen. «Wann geht noch schärfen, wann muss man schleifen» dringt ans wissenschaftliche Ohr.

Bei der Vorstellung der Messervielfalt hilft, vor allem wenn die Materie technisch wird, Philipp Elsener, auch er Sohn von Ruedi und Marianne Elsener. Sein Berufsweg weist ein paar



Handbewegung und Anlegewinkel müssen stimmen: Seniorchef Ruedi Elsener führt das Nachschärfen vor. Bilder Uschi Meister

Kurven auf. Er lernte, was ihm am meisten interessierte, Polymechaniker. Schliesslich zog es ihn, nach Aufenthalt bei berühmten Herstellern in der Schweiz sowie im deutschen Solingen, doch zurück in die Fussstapfen seiner Vorfahren. In der Schleifwerkstatt ist er längst ausgewiesener Könnler und wird diesen Sommer zusätzlich einen Abschluss als Schmied erlangen.

## Für jede Aufgabe ein Messer

Zurück zum Seminar: Die Teilnehmer staunten bald darüber, wie wenig sie im Grunde genommen über Messer wussten. Einer auf den ersten Blick erkennbaren Formenvielfalt stehen mehr oder minder verborgene Eigenschaften gegenüber, die ein Messer für spezifische Aufgaben tauglich machen.

Über Brot- oder Obstmesser hat man sich Gedanken gemacht, Filier- und Ausbeinmesser metzgereibetrieben zugeordnet. Schneiden, Wiegen



Geniale Idee: Jeder schneidet sich beim Apéro seine Häppchen selber.

und Hacken stehen in der Hobby-Küche täglich an.

Dass das typische Kochmesser als Alleskönner sich gut ausbalanciert zu präsentieren hat, das spezialisierte Lachsmesser sich völlig durchbiegen lässt und so einen höchst präzisen Schnitt erlaubt, das kannte man allenfalls vom Hörensagen. Ganz gross in Mode sind zurzeit japanische Messer mit für unsere Begriffe eigenwilligen Klingensformen, die sich in der Praxis aber als hervorragend erweisen. Wozu die spezielle Form des Sushi-Messers dient, wird bei dieser Gelegenheit anschaulich erklärt.

## Innenleben und Seele

Messer unterscheiden sich aber ebenso durch ihr Innenleben, verwendete Materialien und angewandte Produktionstechniken. Messer können maschinell gestanzt oder aus einem Rohling von Hand geschmiedet werden. Messer mit Stahlkern dürfen auch mal zu Boden fallen ohne Schaden zu nehmen, Keramik-Messer bleiben noch länger scharf. Messer, egal welcher Härte, brauchen von ihren Besitzern eine gute Portion Streicheleinheiten.

Für sie bleibt die Spülmaschine tabu, denn dort lauert Flugrost, die Nieten am Griff könnten sich lockern und generell sind die chemischen Spülmittel zu aggressiv. Am besten reinigt man das Messer gleich nach dem Gebrauch mit einem weichen Lappen unter Warmwasser und legt es nach dem Trocknen zurück an seinen

Besitzer dies durch Krafteinsatz, sprich Druck beim Schneiden, auszugleichen, sei dann sehr schnell professionelles Nachschleifen nötig.

## Schärfen mit den Ohren

Aha-Erlebnis bei der Teilnehmerin, die sich wundert, dass ihr das Zwiebelschneiden schon wieder Tränen in die Augen treibt. Zu viel schärfen sei unmöglich, sofern die Technik beherrscht werde. Schärfen soll keine Geräusche machen, sondern Klang erzeugen, Messer wollten «mit den Ohren» abgezogen werden – kein verwunderlicher Ausspruch bei Elseners, die bekanntlich alle in der Stadtmusik spielen! Je nach Häufigkeit des Gebrauchs werde etwa jährlich ein Schliff nötig, die Lebensdauer eines hochwertigen Messers betrage gut zwanzig Jahre ist noch zu erfahren, bevor es dann zum eindrucklichsten Teil des Abends geht.

Viel Staunen beim Eintreten in die etwa seit 1761 hier in der Altstadt betriebene Schleifwerkstatt. Viele Utensilien seien ans Stadtmuseum gegangen, kann Ruedi Elsener erzählen, derweil der Blick über nicht mehr gebrauchte Rollen für Riemenantriebe, nostalgische Fenster- und altdiende Schleifscheiben schweift. Das modernste Stück, der Computer versteckt sich schamvoll, wird erst auf den zweiten Blick entdeckt.

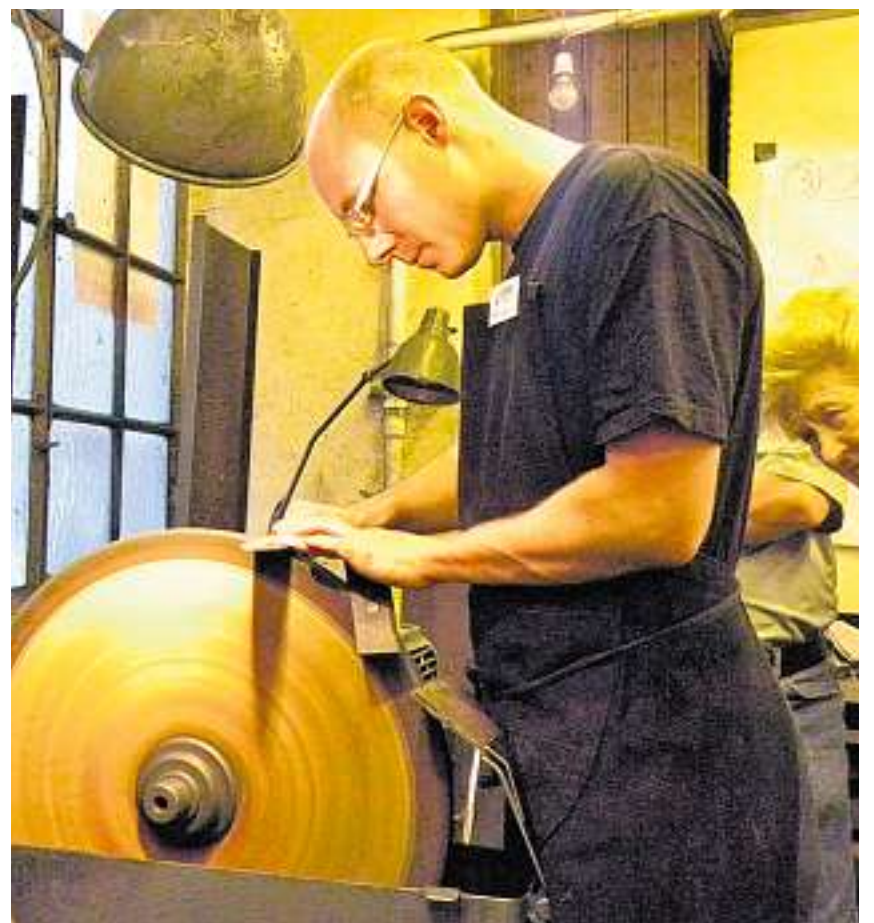
Der alte, kürzlich ersetzte Schleifstein hatte in 35 Jahren Einsatz um die Hälfte seines Umfangs abgenommen und einen Höllenlärm erzeugt. Was Philipp Elsener nun am wassergekühlten Stein mit 1,1 Metern Durchmesser vorführt, mutet fast schon wie Magie an. Er hat den Blick für die Balance des Messers, die Bombierung der Klinge und das absolute Feeling für den notwendigen Druck – Schleifen ist reine Handarbeit. Wenn sich die Klinge bei Druck auf den Fingernagel leicht wölbt, ist der Schliff perfekt.

Aber dies ist noch nicht das Ende, denn nun folgen Feinarbeit auf gefetteter Lederscheibe, Hochglanz-Politur und zum Schluss das Handabziehen auf dem fixen Schleifstein. Fährt man mit der Klinge ohne Druck quer über den Daumennagel, sollte sie sich schnurgerade bewegen. Die Rapperswiler Werkstatt ist eine der letzten zehn schweizerweit, die diesen hohen Ansprüchen genügen kann. Am Ende des Abends stand nochmals Schneidevergnügen mit Apéro und Erfahrungsaustausch.

Mehr auf [www.messerschmied.ch](http://www.messerschmied.ch).



Ran an die Tomaten: An ihnen lässt sich des Messers Schärfe am besten prüfen.



Genau hinschauen: Die Lernbegierde ist bei den Seminarteilnehmern geweckt.