



Egal ob Küchenmesser oder Schlittschuh: Das Endergebnis liegt in seiner Hand.

ER IST GESCHLIFFEN

Klingen, Kufen, Küchenmesser: Das Handwerk von Claudio Meng

Lara Buchli (Text / Bilder)

«Letztes Jahr habe ich mir hier einen gröberen Schnitt eingefangen und musste ihn mit ein paar Stichen nähen», erzählt Claudio Meng und dreht seinen Daumen so, dass man eine kleine Narbe erkennen kann. Er ist Messerschmied und schleift beruflich. «Die Arbeit mit Messern birgt eben auch gewisse Risiken. Im Durchschnitt schneide ich mich jedoch öfters an einem Blatt Papier als an einem Messer», scherzt der Unternehmer mit Sitz in Davos.

Das Schleifen von einem Messer sei ein bisschen wie das Schrauben an einem Auto, holt er aus. «Auch ein «lässiges» Auto kann man tunen. Und so ist es auch mit einem Messer. Man kann es immer noch dünner, noch schärfer machen.» Er versuche, das Maximum aus einem Messer rauszubekommen. Ausserdem fände er es enorm spannend, zu sehen, was der Kunde oder die Kundin mit dem Messer anstellt. Anhand von diesen Informationen passe er dann den Schliff an, um der Kund-

schaft das bestmögliche Schneiderlebnis zu bieten. Auf die Frage hin, welcher Auftrag ihm am meisten Freude bereitet hat, meint er nur: «Alle. Jedes Messer und jeder Auftrag ist etwas besonderes.» Dass ihm sein Job am Herzen liegt, muss der Messerschmied nicht erwähnen – das spürt man.

Hier in seinem Reich an der Dischmastrasse wird so ziemlich alles geschliffen. Von Rasierklingen über Scheren bis hin zu Schlittschuhkufen. Letztere habe sein Vater jahrelang geschliffen. Heute übernehmen diese nur noch selten Aufträge.

Vier Generationen – bald fünf?

«Mein Papa ist jetzt doch schon 81 Jahre alt und darf das Leben gemütlich nehmen», erzählt Claudio Meng und lächelt leicht. Er habe viele schöne Erinnerungen an die Zeit, als er noch ein kleiner Junge gewesen sei und seinem Papa bei der Arbeit über die Schulter geschaut habe.

«Ich fand es einfach immer schon cool, dass die ganze Zeit irgendwelche Maschinen am Rumoren und Arbeiten waren.» Das war noch in der alten Schleiferei. Heute gehöre diese mitsamt den Maschinen wohl in ein Museum, meint der Messerschmied und lacht verschmitzt. Ihn habe der Ort und die Tätigkeit von klein auf schon fasziniert und in seinen Bann gezogen. Heute arbeitet nur noch ein Meng-Mitglied in der Schleiferei, nämlich er – und das in der vierten Generation.

Kommt man sich in einem Familienbetrieb denn nie in die Haare? «Natürlich. Das gehört dazu», berichtet der Messerschmied und nickt nachdrücklich. Das Geheimrezept sei Folgendes: Die ältere Generation müsse geduldig sein mit der jüngeren, da diese noch am lernen sei und noch nicht so viel vom Handwerk wisse. Die jüngere Generation müsse jedoch auch nachsichtig sein mit den Älteren, weil diese sich die alten Methoden gewöhnt seien. Aber sie würde gerne auch moderne Wege lernen. Auch wenn sie nun mal nicht mehr die Geschwindigkeit von früher haben. Er grinst schelmisch.

«Um eine Frage vorneweg zu nehmen: Nein, meine Söhne haben nicht vor, den Laden hier einmal zu übernehmen.» Sein Blick ist freundlich, seine Stimme fest. Man merkt sofort: Das ist nicht sein erstes Interview. Und mit seiner Antwort hat er mitten ins Schwarze getroffen. Auf die Frage hin, wieso er sich da so sicher sei, erklärt er folgendes: «Mein älterer Sohn macht zur Zeit eine Lehre als Informatiker

und ist in der Plattformentwicklung tätig.» Trotzdem habe er ein Messer als Abschlussarbeit gemacht. Der Stolz, der in seiner Stimme mitschwingt, ist kaum zu überhören.

Der Jüngere sei elf Jahre alt. «Keine Ahnung was er machen möchte.» Er sei zwar eher der handwerkliche Typ aber momentan sei alles, was irgendwie mit IT zu tun hat, deutlich spannender, meint Claudio Meng schulterzuckend. Ganz wie der grosse Bruder. Er helfe aber oft mit im Geschäft. Sein Blick verliert sich in der Ferne, als er weiterspricht. «Als er noch ganz klein war und noch nicht einmal wirklich selbstständig gehen konnte, habe ich ihn einmal in die Grossküche eines Kunden mitgenommen. Dort habe der Kleine seinen Papa gefragt, ob er die Messer von links nach rechts in die Schublade einräumen dürfe. «Klar», habe er geantwortet und seinen Sohn machen lassen. Der Kunde habe ihn nur aus grossen Augen angesehen und gemeint: «Das kann doch nicht dein Ernst sein. Ist das nicht viel zu gefährlich?» Nein, meint Claudio Meng. Seine Kinder haben von klein auf gelernt, wie man richtig mit Messern und anderen scharfen Gegenständen umzugehen hat. «Wenn man es den Kindern früh genug erklärt, dann wissen sie Bescheid und haben den richtigen Umgang mit gefährlichen Gegenständen.» Und siehe da, sein Sohn habe die Messer ohne Probleme und ohne Unfall von einer Seite, rüber auf die andere Seite gelegt. «Der Kunde hat danach ganz verblüfft dreingeschaut.»

Ein Messer ist so individuell wie ein Fingerabdruck

Ein Messer ist zu vergleichen mit einem Fingerabdruck. Keines gleicht dem ande-



Bis die Funken sprühen.



Claudio Meng: «Bei mir Zuhause gibt es nur scharfe Messer.»



Feinschliff.

ren. «Die Maserung bei einem Messer ist bei jedem unterschiedlich.» Das spannende an seinem Beruf sei es, das Messer so zu schleifen, dass der Kunde oder die Kundin keinen Unterschied merke. Dennoch hat Claudio Meng einen persönlichen Vorsatz: «Ich habe mir vorgenommen, die Messer besser zu schleifen, als wenn sie direkt aus der Fabrik kommen.» Grosse Worte. Aber nicht unglaublich. Der Messerschmied ist sehr überzeugt von sich selbst.

Die «Büwo» wagt sich und fragt ihn, ob er denn in der Küche der alleinige Zuständige wäre, was das Schnippeln der Zutaten angehe. Er lacht und dieses Lachen füllt den ganzen Raum, in dem das Gespräch stattfindet. Früher sei er nicht wirklich ein grosser Koch gewesen – mittlerweile liebe er es jedoch. «Meistens schaue ich in den Kühlschrank und frage mich, was man aus den vorhandenen Zutaten zaubern könnte.» Oder er habe einen Geschmack im Kopf, den er versuche, irgendwie hinzubekommen mit Kochen. Trotzdem sei die Aussage nicht falsch. «Ich bin tatsächlich meistens derjenige, der schneidet.» Wieder huscht ein Grinsen über sein Gesicht. «Ich *oder* die Kinder», ergänzt er dann. Und ja – seine Kinder dürfen bereits mit den grossen Geschützen arbeiten. «Bei uns zu Hause gibt es sowieso keine stumpfen oder «weniger gefährlichen» Messer. Da können die Jungen auch gleich lernen, mit professionellen Messern umzugehen.»

Das Zeug zum «Schlittschüala»

Als das Stichwort «Schlittschuhe» fällt, klopft es unerwartet an der Tür und ein Mann «gückslet» hinein «Da ist ein Kunde für dich, Claudio», sagt er und der Gesprächspartner der «Büwo» entschuldigt



Scharf, schärfer, Mengschliff.



sich kurz. Man hört das leise Murmeln eines Gesprächs und wenige Minuten später erscheint der Messerschmied wieder. «Das ist jetzt witzig: Es ging um Schlittschuhe.» Perfektes Timing.

Zufriedene Kundschaft

«Viele Leute behaupten, dass wenn ein Eiskunstläufer oder eine Eiskunstläuferin die Schlittschuhe frisch geschliffen hat, er oder sie nicht direkt an einem Wettkampf teilnehmen kann. Wieso? Weil die Angst zu gross ist, dass die Schlittschuhe anders über das Eis gleiten und zuerst eingelaufen werden müssen.» Doch da haben sie die Rechnung ohne Claudio Meng gemacht.

«Ich kann mit Stolz behaupten, dass meine Kundschaft, die aus dem Eiskunstlauf-Business kommen, unbesorgt noch am selben Tag an einem Wettkampf teilnehmen kann – ohne die Schlittschuhe vorher einzulaufen.» Das fordert ein gewisses Vertrauen, was die Kunden und Kundinnen gegenüber dem Messerschmied aufbringen müssen. Aber es hat sich bewährt. Denn sein Versprechen habe die Runde gemacht und locke immer wieder neue Kundschaft an. Mittlerweile kommen sie von überall her. Zum Beispiel wurde er für die Europameisterschaft in Bern beauftragt und hat dort eine Woche lang Schlittschuhe geschliffen. «Auch beim «Art on Ice» werde ich immer wieder fürs Schleifen rekrutiert.»

Er selbst sei auch gerne auf dem Eis unterwegs. «Ich habe schon als kleiner Junge mit Schlittschuhlaufen angefangen. Während andere Skifahren gingen, war meine Familie auf einem Gletscher am Schlittschuhlaufen», blickt Claudio Meng zurück. Seine Augen leuchten bei der Erinnerung daran. «Es war ein ganz aussergewöhnliches Gefühl, auf einem Gletschersee

Schlittschuh zu laufen. Dort wurde früher noch Eishockey trainiert. Damals hat man noch nicht in einer Halle geübt.» Hier in der Umgebung sei es natürlich auch auf dem Natureis wunderbar. Die Eishalle in Davos habe jedoch die besten Eisverhältnisse, betont der Messerschmied.

Trotz Claudio Mengs guten Vorbereitung auf das Gespräch und seiner lässigen Art bringt ihn eine Frage für einen kurzen Moment aus der Bahn. «Welche Frage mir noch nie gestellt wurde?», wiederholt er und grinst. «Genau diese.» Trotz seiner Worte wirkt der Mann gefasst und sein Gesichtsausdruck ist immer noch der selbe. Ihn bringt wirklich nichts aus der Ruhe. «Bei der Vorbereitung auf unser Gespräch habe ich mir nämlich noch gedacht: «Hmm, was wäre, wenn sie so etwas fragen würde?»» Und mit dieser Antwort ist er bereits schon wieder im Rennen.

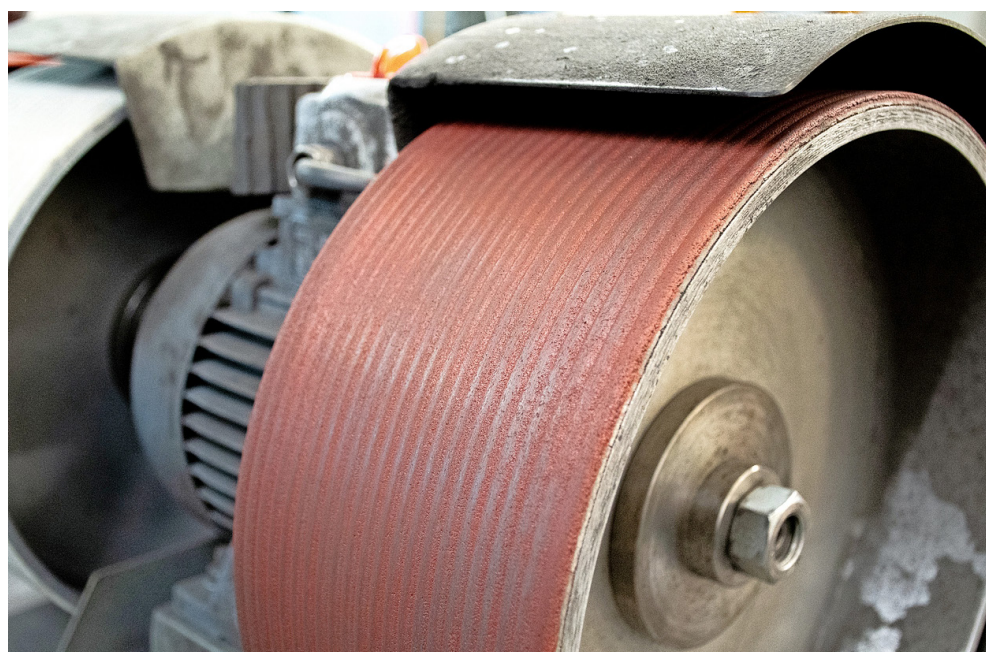
MENGSCHLIFF MESSERBOX

Um den Kraftaufwand beim Benutzen eines stumpfen Küchenmessers zu reduzieren, bietet Claudio Meng seit Kurzem eine neue Dienstleistung an: Mit der Mengschliff Messerbox garantiert der Messerschmied in Zukunft noch mehr Freude am Schneiden.

Und so funktioniert:

1. Messerbox online bestellen
2. Stumpfe Messer in die erhaltene Box packen und zur Post bringen
3. Bei Claudio Meng werden die Messer professionell geschliffen und innerhalb von 48 Stunden zurückgeschickt

Mehr dazu: mengschliff.com



Das richtige Werkzeug: Hier werden die Kerbungen ins Brotmesser geschliffen.