

Der Scharfmacher

Claudio S. Meng wollte immer schon in die Fussstapfen seiner Vorväter treten und wurde: Messerschmied. Heute leitet er den berühmten Kleinbetrieb in Davos in der vierten Generation. Wir haben ihn in seiner Werkstatt getroffen und gemeinsam ein Messer geschliffen.

Text: Christine Buschor | Fotos: Stephan Floss

Was halten Sie von der Arbeit der fahrenden Messerschleifer? | Im Normalfall sind ihre Dienste teuer und meistens sind sie nicht befriedigend.

Aber es gibt sie noch, während die traditionellen Messerschmiede eher am Aussterben sind. | Natürlich gibt es Schliessungen. Aber es gibt auch junge Leute, die neue Betriebe eröffnen. Ich würde sagen, die Anzahl der Messerschmiede-Betriebe in der Schweiz ist leicht rückläufig.

Heute kauft man sich ja einfach ein neues Messer, wenn das alte stumpf ist. | Sagen Sie das nicht. Immer mehr Leute besitzen zum Beispiel Damaststahlmesser. Das sind echte Highendprodukte, Messer von höchster Qualität, die haben ihren Preis und ihre Besitzer handeln in diesem Bewusstsein und lassen solche Messer schleifen. Also bei uns läuft es soweit gut. Ich glaube aber nicht, dass es nur daran liegt, dass wieder mehr Qualitäts-Messer im Umlauf sind. Ich glaube, dass es wenige Messerschleifer gibt, die richtig gut schleifen.

Jugendliche wollen heute doch TV-Koch, Webdesigner oder Consultant werden. Sie wurden Messerschmied. Warum? | Ich fand den Beruf schon immer cool. Mich in-

teressiert das Handwerk und seit jeher habe ich viel Zeit in der Werkstatt meines Vaters verbracht.

Wollten Sie nie etwas anderes machen? Für mich war ziemlich klar, was aus mir werden sollte. Bis heute bin ich glücklich mit dieser Entscheidung und hatte auch nie das Bedürfnis, etwas anderes zu machen.

Wie wird man Messerschmied? | Es gibt eine vierjährige Ausbildung zum Messerschmied. Ich war zusammen mit den Polymechanikern in der Schule. In meinem Jahrgang waren wir zwei Messerschmiede. In manchen Jahren sind es deren drei, manchmal gar keiner.

Bilden Sie Lehrlinge aus? | Nein. Wir sind ein kleines Team und hätten nicht genügend Kapazität, seriös auszubilden.

Sie führen seit 2004 ihre Firma in der vierten Generation. Wie gross ist der Druck, eine dermassen spezialisierte Firma mit einer über 100-jährigen Geschichte zu führen? | Es gibt natürlich Vor- und Nachteile. Einerseits startet man nicht bei Null, unsere Familie hat einen Namen, davon kann man profitieren. Dennoch muss man mit der Zeit gehen, aber gleichzeitig darauf

achten, dass man die Kunden, die man vom Vater übernommen hat, mit Neuerungen nicht verärgert. Kunden werden ja bekanntermassen viel schneller verloren als gewonnen.

Sie gelten ja nicht nur als Experte für Messer, Sie schleifen auch Schlittschuhe von Eiskunstläufern zum Beispiel. | Mein Urgrossvater hat entschieden, Schlittschuhe und Messer ins Sortiment aufzunehmen. Beides hat sich parallel entwickelt. Früher waren die Schlittschuhe keine Schlittschuhe sondern nur Kufen. Dann hat man normale Schuhe daran gebunden oder geschraubt. Wer Messer schleifen kann, kann auch Schlittschuhe schleifen, das war wohl sein Grundgedanke. Heute schleifen wir unter anderem beispielsweise für die aktuellen Schweizer Meister im Eistanzen Ramona Elsener und Florian Roost.

Wie ist das aufgeteilt: Schlittschuhe und Messer? | Wir schleifen mehr Messer als Schlittschuhe. Mein Vater ist in erster Linie für die Schlittschuhe zuständig, er springt aber ein, wenn wir Hilfe mit den Messern brauchen.

Sie bieten den Mengschliff an. Was ist das genau? | Wer die Schlittschuhe oder die Messer zu uns bringt, der bekommt den →



Anhand des Schliffes
kann Claudio S. Meng
herauslesen, wer
das Messer vor ihm
geschliffen hat.

Mengschliff. Mengschliff ist ein geschützter Markenname. Wir wollen unsere Dienstleistung als Produkt verkaufen.

Das heisst? | Der Mengschliff hat sich über die letzten 110 Jahre entwickelt. Dabei geht es um Kleinigkeiten, allerfeinste Nuancen. Mit dem Schliff ist jedoch die Arbeit nicht getan. Es gehört vielmehr dazu, die gesamte Dienstleistung bis hin zur Verpackung. Das alles sehen wir als ein Produkt. Ich habe den Mengschliff als Marke eintragen lassen, sie etabliert sich nun.

Wann macht es Sinn, ein Messer zu schleifen? | Wenn es nicht mehr gut schneidet. Das liegt natürlich immer im Ermessen des Benützers. Ich bin da sehr heikel. Für mich sind die meisten Messer schon stumpf, wenn andere munter weiterschneiden.

Ab welcher Preisklasse ist es sinnvoll, das Messer zu schleifen oder gleich ein neues Messer zu kaufen? | Auch Messer, die drei Franken gekostet haben, können geschliffen werden. Wir schleifen grundsätzlich alle Messer, auch Messer dieser Preisklasse. Normalerweise ersetzen wir solche Messer, aber wir haben Kunden, die diese Messer geschliffen haben möchten. Rein finanziell lohnt es sich nicht, aber grundsätzlich macht es durchaus Sinn. Im Zweifelsfall sage ich: «Bringt uns eure Messer, und wir können dann vor Ort entscheiden, was sinnvoll ist.»

Wie oft sollte ein Messer, das regelmässig im Gebrauch ist, geschliffen werden? | Es sollte geschliffen werden, wenn es stumpf ist. Als Richtwert könnte man sagen, dass die Profi-Messer in Jahresbetrieben alle neun bis zwölf Monate geschliffen werden sollten. In Saisonbetrieben meist zum Ende der Saison. Für einen normalen Hobbykoch bedeutet das, dass er sein Messer einmal pro Jahr schleifen lassen sollte.

Kann man Messer totschieffen? | Ja, irgendwann ist kein Stahl mehr da. Da hat man am Schluss nur noch einen Zahnstocher. Der



Die Präzision ist sein Kapital. An der Eiskunstlauf-EM in Bern war Meng für den Schleifdienst der Stars vor Ort verantwortlich.

Kunde merkt dann meist selbst, dass er ein neues Messer braucht. Aber es gibt noch ein anderes Problem.

Und das wäre? | Wenn jemand ein Werkzeug schleift, der sein Handwerk nicht versteht. Dort ist die Gefahr viel grösser, dass dieses nach der Behandlung nicht mehr gebraucht werden kann. Das sieht man oft bei feinen Sachen, wie beispielsweise einer verschliffenen Nagelzange. Ich muss dann dem Kunden erklären, dass er eine Neue braucht.

Muss man für den perfekten Mengschliff extra nach Davos pilgern? | Der Pöstler ist indirekt unser bester Kunde. Vor allem in der Zwischensaison.

Ist es nicht problematisch, die Messer zu verschicken? | Wenn die Messer zu uns kommen, ist es nicht so schlimm, denn die

sind ja meisten stumpf (lacht). Klar muss man sie gut verpacken, das ist aber kein Problem.

Garantieren Sie für den sicheren Transport? | Natürlich. Bisher hatten wir keinerlei Probleme. Wenn wir jährlich eine Reklamation erhalten, was den Transport betrifft, ist das schon viel.

Sind die Transportkosten ein Grund für Kunden, sich gegen den Meng zu entscheiden und den Schleifservice in der Region zu bevorzugen? | Wir erhalten einerseits die Messer direkt von den Kunden oder auch von Geschäften in der Schweiz, die keinen eigenen Schleifservice haben. Die Gastronomen schicken uns die Messer meistens direkt. Bei grösseren Aufträgen können natürlich die Portokosten verkleinert werden. Ich denke aber nicht, dass sich ein Kunde wegen der Portokosten gegen uns entscheidet.

Wann habe ich mein Messer wieder in der Hand? | Vor allem Köche können nicht lange auf ihre Messer verzichten. Das Alltagsgeschäft läuft ja trotzdem weiter. Wenn es schnell gehen soll, können wir die Messer innerhalb von weniger als 24 Stunden schleifen. Vor allem beim Tafelservice ist dieser Service beliebt. Das Paket kommt per Express am Morgen rein und geht am Abend per Express raus. Normalerweise dauert es 48 Stunden, wenn die Messer direkt zu uns kommen.

Wie lange dauert das Schleifen eines Messers? | Das kommt auf den Zustand an.

Gut, dann frage ich anders: Wie viele Messer könnten Sie täglich schleifen? | Wenn ich Vollgas gebe, dann kann ich täglich etwa 150 Messer schleifen.

Ein Messer wird in verschiedenen Arbeitsschritten geschliffen. | Ja, normalerweise läuft es so: Auspacken, Schleifen, polieren, abziehen, abbürsten, Finish, abputzen, einpacken und zum Schluss verschicken.

Wie viel kostet ein Mengschliff? | Der Preis wird immer nach Messer pro Klingenlänge gemessen. Im Schnitt kostet ein Schliff zehn Franken.

Kann ich die Messer auch aus Deutschland zu Ihnen schicken? | Ja, natürlich. Aber hier könnte der Zoll Probleme machen. Der ganze Papierkrieg ist zeit- und nervenaufreibend. Eine Möglichkeit ist natürlich, die Messer in den Ferien zu bringen. Einer meiner Kunden stammt aus Prag. Er ist Chirurg ...

... und Sie schleifen seine Skalpelle? | Nein, er hat seine Küchenmesser bei uns gekauft und lässt diese jährlich schleifen. Zwischenzeitlich ist seine ganze Familie, vom Bruder bis zum Onkel, mit unseren Messern ausgerüstet. Das sind dann jeweils 20 bis 30 Messer, die er uns zu Ferienbeginn zum Schleifen bringt. Solche Geschichten gibt es viele. Wir haben Stammkunden aus Südafrika oder von den Bahamas.

Sie verkaufen ja auch verschiedene Messer, beispielsweise die Marken Victorinox, Kai

können? | Nein, denn es zeigt, dass wir unser Handwerk im Griff haben.

Mit welchen Messern arbeiten Sie zu Hause? | Meine Frau hat geschmiedete Messer von Dreizack und solche von Victorinox. Ich habe meine Japaner von Kai und seit kurzem liegt ein Messer von Nesmuk auf meinem Tisch.

Haben Sie überhaupt Zeit zum Kochen? | Eigentlich nicht. Aber beim Kochen interessiert mich sowieso vor allem das Schneiden.

«Wir haben Stammkunden aus Südafrika oder von den Bahamas»

oder Nesmuk. Sind Sie nur auf das Schleifen dieser Messer spezialisiert? | Wir sind auf das Schleifen aller Messer spezialisiert, solange die Qualität stimmt.

Werden die Messer nochmals geschliffen, bevor Sie in den Verkauf kommen? | Nein, die sind gut. Aber wir haben auch Laguiole-Messer im Angebot. Die haben einen Abzug, der für mich nicht gut genug ist. Die ziehen wir nochmals ab, bevor wir sie verkaufen. Bei den Küchenmessern haben wir gar keine Probleme. Es gibt aber Kunden, die auch bei neu gekauften Produkten auf dem Mengschliff bestehen. Die Entscheidung liegt beim Kunden.

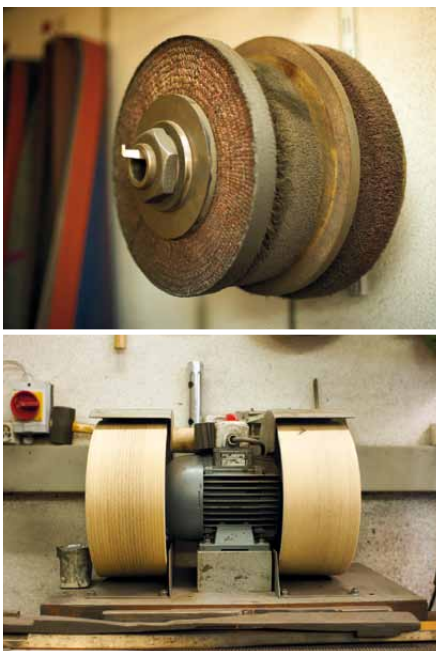
Ist es aus Verkaufssicht kein Nachteil, dass Sie mit jedem Schliff ein Messer aufwerten

Das ist ja das Spannende für mich als Messerschmied. Darum habe ich nicht Koch gelernt.

Messer werden ja aus unterschiedlichsten Materialien hergestellt, schleifen Sie alles?

Wir schleifen eigentlich alles, was man schleifen kann. Das Sortiment geht von Tafelmessern über Scheren und Rasiermesser bis zu den erwähnten Schlittschuhen. Den Löwenanteil machen jedoch die Küchenmesser aus.

Es gibt ja auch diese leichten Keramikmesser. | Ja, da gab es einen Boom. Diese Messer werden vor allem in den Privathaushalten benutzt. Aber die Damaststahlmesser stehen heute im Vordergrund. Die sind weniger diffizil in der Handhabung und sehen besser aus. →



Bereits der Urgrossvater von Claudio S. Meng führte einen Schleifservice in Davos. Die Geräte wurden jedoch immer auf den neusten Stand gebracht.



DER MESSERSCHMIED

Claudio S. Meng (40) führt seit 2004 das gleichnamige Messergeschäft in Davos. Schon als Kind war er begeistert vom Handwerk des Messerschmiedes, welches bereits sein Urgrossvater, sein Grossvater und sein Vater ausgeübt hatten und haben. Die Mengs schleifen nicht nur Messer sondern auch Schlittschuhe. Naheliegender, dass auch Claudio S. Meng gerne auf dem Eis läuft. Er ist zudem Präsident des Internationalen Schlittschuhclubs Davos (ISCD). Zweck des ISCD ist die Förderung der Aktivitäten sowie die Organisation von Wettkämpfen und Kursen in den beiden Sportarten Eiskunstlauf und Eisschnelllauf.

Claudio S. Meng | Messerschmied – Eissport – Schleifservice | Oberer Strasse 63a | 7270 Davos
081 413 52 40 | meng-davos.ch

Müssen Keramikmesser überhaupt geschliffen werden? | Es gibt nichts, was nicht stumpf wird. Das härteste Material das ich kenne, ist ein Diamant. Und auch der nutzt sich ab. Es ist lediglich eine Frage der Zeit.

Schleifen Sie also auch Keramikmesser? Ich könnte. Ich erhalte auch immer wieder Aufträge für das Schleifen von Keramikmessern. Aber ich habe einen Kollegen, der sich darauf spezialisiert hat. Daher gebe ich ihm diese Messer zum Schleifen.

Gibt es Trends in der Messerbranche? | Aus meiner Sicht ist die Wertschätzung des Messers gestiegen. Mit den Damaststahlmessern ist man heute soweit, dass man zwei bis dreihundert Franken verhältnismässig locker ausgibt. Wer gerne kocht, braucht heute gute Messer. Vor ein paar Jahren war so etwas noch unvorstellbar. Heute verkaufen wir auch Messer, die zwei-, drei- oder sogar sechstausend Franken kosten.

Wie erklären Sie sich diesen Wandel? Kochen ist Lifestyle. Man ist sich bewusst, was man macht und hat. Die Wertschätzung gegenüber dem Produkt, dem Lebens-

mittel, gegenüber dem Gemüse, und vor allem gegenüber dem Tier, ist sehr hoch. Um diese Produkte zu veredeln, braucht man das passende Material. Uns hilft sicherlich auch, dass die Medien mitziehen. Das Bewusstsein wird definitiv noch weiter ansteigen.

Sie haben ein Tomatenmesser von Wüsthof Dreizack im Angebot für knapp 80 Franken. Wer kauft so etwas? | Die sind vor allem bei Gastronomen sehr beliebt.

Profilieren sich Köche also durch ihre Messer? | Ja, natürlich spielt das eine Rolle. Messer gehören zum Lifestyle des Kochens.

Ist teuer automatisch besser? | Ein schönes Messer von einem guten Hersteller, das zehnmal mehr kostet als ein anderes Messer, schneidet nicht automatisch auch zehnmal besser. Am World Economic Forum hier in Davos, hatten wir die Möglichkeit, das wohl teuerste Taschenmesser bei uns zu haben. Der Kostenpunkt lag bei rund 180 000 Franken. Hier geht es aber nur noch ums Design. Das Sackmesser war mit zahlreichen Diamanten verziert. Jeder muss selber entscheiden, was ihm ein Messer wert ist.

Ist es wichtiger, ein gutes Messer zu haben, oder ein Messer zu haben, das richtig geschliffen wurde? | Das Grundprodukt sollte keine Billigware sein.

Welches Einsteiger-Messer empfehlen Sie einem ambitionierten Hobbykoch? | Die Messer von Victorinox. Das Preis-Leistungs-

park. Wenn jemand gerne grosse Braten macht, da ist es natürlich schade mit einem kleinen Messer zu arbeiten.

Es ist ja nicht nur entscheidend womit, sondern auch worauf man schneidet. Holzunterlagen sind sehr geeignet, es gibt auch gute Kunststoffunterlagen. Stein ist rela-

Fleisch- und Fischmessern, vielleicht noch etwas Spülmittel darauf geben. Danach das Messer mit einem weichen Tuch abtupfen.

Wo werden Ihre Messer aufbewahrt? | Die Kaimesser habe ich in einem speziellen Schächteli aufbewahrt. Die restlichen Messer in einem Messerblock.

«Köche profilieren sich durch ihre Messer. Messer gehören zum Lifestyle des Kochens»

Verhältnis ist einfach am besten, da brauchen wir gar nicht zu diskutieren. Wer bereit ist, etwas mehr Geld auszugeben und ein geschmiedetes Messer möchte, dem würde ich Dreizack empfehlen. Wer noch etwas mehr investieren möchte, der kann ein Messer von Kai oder Nesmuk kaufen.

Sollte man ein ganzes Messerset kaufen? Es gibt Santoku-Messer. Das ist eine japanische Klingensform. Das ist ja eigentlich ein Allzweckmesser. Viele Asiaten arbeiten nur mit einem oder zwei Messern. Wir in Europa haben einen wesentlich grösseren Messer-

tiv schlecht. Das sieht man ja auch bei Tafelbesteck. Da schneidet man einfach auf Porzellan. Das nützt sich dementsprechend ab.

Wie sollte man Messer reinigen? | Wir haben den Selbsttest gemacht und ein paar normale Allzweckmesser während drei Wochen mit ein bisschen Wasser abgespült, die anderen während einer Woche in der Geschirrspülmaschine gewaschen. Ich war überrascht, dass ein so deutliches Ergebnis sichtbar war. Ich empfehle unbedingt, die Messer nach Möglichkeit von Hand abzuwaschen. Dabei können Sie warmes Wasser verwenden. Bei

Hand aufs Herz: Können Sie beim Schleifen erraten, ob das Messer von einem Mann, einer Frau, einem Rechts- oder Linkshänder benutzt wurde? | Ich lese eigentlich beim Schleifen vor allem, wie jemand arbeitet, und was er arbeitet, aber nicht wer damit arbeitet. Es ist eher lesbar, dass der Hobbykoch, vielfach sind dies Männer, seine Messer viel öfters zum Schleifen bringt als beispielsweise eine Hausfrau, welche die Messer täglich im Gebrauch hat. Der Hobbykoch möchte, dass die Messer immer tipptopp hauen, und bringt sie daher auch regelmässig zu uns. Ich kann aber herauslesen, wer das Messer geschliffen hat.

Damit könnten Sie ja zu Wetten, dass..? (lacht) Ja, vielleicht sollte ich mir das einmal überlegen. ■