

HANDWERKSZEUG: Wenn die Messerklinge weißlich glänzt, wenn man sie gegen das Licht hält, ist sie stumpf – und ein Fall für den Messerschmiedemeister. Die Mehrzahl der Menschen schmeißt dann das Messer weg, statt es zum Schleifen zu bringen. Leider.

Der letzte Arbeitsschritt, bevor es teuflisch scharf ist, ist flüsterleise. Über Abziehsteine, die im Wasser gelagert werden, zieht Alexander Seidel das Messer ab. Jetzt schneidet es wieder, deshalb: Achtung vor der Klinge!

Fotos: Waha



Wenn Sie den Code mit dem Smartphone einscannen, sehen Sie eine Audioslideshow über Alexander Seidel. Alternativ geben Sie tinyurl.com/messerschmied in Ihren Browser ein.



Er macht's scharf

Messerschmiedemeister Alexander Seidel: Einer der letzten einer aussterbenden Zunft, die es seit Jahrhunderten gibt

HUMMELTAL/BAYREUTH
Von Eric Waha

Die Wegwerfgesellschaft frisst die althergebrachten Handwerksberufe weg. Einer davon: der Messerschmiedemeister, der heute wesentlich unromantischer Schneidwerkzeugmechanikermeister genannt wird, seit die Handwerks-Ordnung überarbeitet wurde. Die meisten Menschen kaufen sich lieber ein neues Messer oder die nächste Billigschere, bevor sie ihr im Gebrauch stumpf gewordenen Teil zum Schleifen bringen. Wo auch? Macht ja kaum mehr einer! Alexander Seidel macht das noch, das Schleifen. Wobei er längst nicht mehr auf dem Standbein des Messermachens und -schleifens allein stehen kann, wie der 46-Jährige im Kurier-Gespräch sagt. „Es wäre schon möglich, das Messerschmieden wieder auszubauen. Ab und an bekomme ich schon mal Anfragen. Aber das Problem sind die Kosten. Die Leute wollen das Geld, das man verlangen müsste, nicht ausgeben“, sagt Seidel. Gelernt hat er es noch. Und wunderschöne Stücke gemacht, von A bis Z komplett selbst gebaute Taschenmesser, zum Beispiel. Als Messerschmied in dritter Generation.

„Mein Großvater und mein Vater stammen aus Nixdorf im Sudetenland. Die Stadt war für das Messerhandwerk dort so etwas wie Solingen bei uns. Der Großvater arbeitete in einem kleinen Betrieb, mein Vater hat dort die Lehre begonnen – dann kamen Krieg und Vertreibung. In den 60er Jahren hat der Großvater in Bayreuth Schott Stahlwaren in der Kanzleistraße gekauft, ein Laden mit einer kleinen Werkstatt im Hinterhof“, sagt Seidel. Sein Weg als Messerschmied war damit praktisch vorbestimmt. „Mein Vater hat in den 70er Jahren in Hummeltal gebaut und die Werkstatt hierher verlagert.“ Seidel beginnt 1981 seine Lehre bei einem Innungsobmeister der Messerschmiede in Schweinfurt – „weil zu Hause lernen, das bringt nicht viel“. Mit seinem Gesellenstück wird er Landessieger und Zweiter auf Bundesebene, drei Jahre später legt er seine Meisterprüfung ab und steigt 1990 in den elterlichen Betrieb ein, den er 1992 in Seidel Schleifservice umbenennt – den Laden in der Kanzleistraße gibt er auf.

„Zehn Prozent meiner Kunden bringen Messer – Kochmesser oder Besteckmesser – zum Schleifen zu mir. Rund 90 Prozent meines Geschäfts ma-



Da fliegt das Papierschnipselchen. Das frisch geschliffene Kochmesser rauscht durchs Blatt wie durch weiche Butter.



Der mit einer Schleifemulsion gekühlte Stein sorgt für den Vorschleiff.



Warten in Reih und Glied auf den Meister: Koch- und Metzgermesser.



Nicht ganz unwichtig, wo es um Schärfe geht: Verbandskasten.



Halteholzchen und verschiedene Schleifpasten für die Scheiben.



Vorher (oben) – nachher (unten): Bereits nach dem ersten Arbeitsgang ist die von Alexander Seidel zerlegte Schere wieder blank – und bald auch scharf.



Mit dem Ölgemisch wird die schwere Klinge nach dem Schleifen sauber.

che ich mit Messern für alle möglichen Industrie- und Handwerksanwendungen.“ Trennmesser für die Textilindustrie, Blechschneidewerkzeuge der Metallbauer, teilweise auch aus der Holzindustrie oder riesige Schneidwerkzeuge für die Druckindustrie, die am Papier die Schärfe verloren haben. „Gerade hier hat es in den vergangenen zwei Jahren einen Einbruch im nördlichen Oberfranken gegeben, dem Einzugsgebiet meiner Kunden.“

Die Werkstatt Seidels, des Ein-Mann-Betriebs, ist klein. Sie wird von der computergesteuerten, blauen Schleifmaschine dominiert, auf der er die großen Schneidwerkzeuge schärft. Die kleineren Maschinen, die fürs Schleifen der Messer und Scheren, haben schon mehrere Jahrzehnte auf dem Gehäuse. Mit denen haben Vater und Großvater bereits gearbeitet. Scharf machen sie trotzdem, wenn Seidel in tausendfach wiederholten Bewegungen die Klingen über die rotierenden, mit einer Schleifemulsion gekühlten Scheiben zieht. Mindestens fünf Arbeitsschritte pro Messer, Besteckmesser brauchen zwei Arbeitsgänge mehr, wegen des Wellenschliffs.

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN
Die Audioslideshow finden Sie auch unter:
www.hwk-oberfranken.de

Routine ist gut beim Arbeiten, Respekt vor dem, was er aus den Klingen herausholt, ist besser. Denn: „Es geht nur scharf, halb scharf geht nicht“, sagt Seidel mit einem Schmunzeln und zeigt mit dem Kochmesser, das er gerade geschliffen, poliert, satiniert und zum Schluss über die gewässerten Schleifsteine mit der Hand abgezogen hat, was er unter Schärfe versteht, die eine ganze Zeit lang hält: Ein Blättchen Papier filetiert das Messer als würde es durch weiche Butter gleiten. Auch die Härchen auf dem Unterarm Seidels rasiert das Messer auf einen leichten Zug weg. „Meine Frau sagt dann immer: Ah, hast wieder Messer gemacht heute? Das ist meine Probe, wenn ich Messer schleife. Das kommt ja nicht mehr jeden Tag vor. Ich lasse immer ein paar zusammenkommen, dass es sich rentiert, die alle nacheinander weg zu arbeiten.“ Vor allem die älteren Leute, sagt Seidel, bringen ihm ihre Sachen zum Schleifen. Sie wissen halt noch, wer's scharf macht.