

# Ein Mann mit Scharfblick

Stumpfe Messer zu schärfen, ist eine uralte Kunst.

Ralf Jahn braucht dafür 90 Holzzähne, lederne Riemen und das Wasser der Wupper.



Fotos: Schahl

Ralf Jahn bekommt in seinem Wipperkotten jedes Messer scharf.

Alles dreht sich um Ralf Jahn: hölzerne Räder, ächzende Wellen, Scheiben aus Holz und riesige Schleifsteine. Der 42-Jährige ist einer der letzten traditionellen Messerschleifer Deutschlands. In seiner Werkstatt im 400 Jahre alten Wipperkotten – einem malerischen Fachwerkhaus zwischen Wupperinsel und Klängenpfad nahe Solingen – macht er aus Messern aller Art schneidige Werkzeuge. Dafür braucht Jahn weder billige Tricks, mit denen Schleifer früher die

Messer und ihren Ruf ruinierten (siehe „Der Affe auf dem Schleifstein“, S. 111) noch teuren Strom. Denn seine Schleifsteine bewegt die Kraft des Wassers.

Das Wasser liefert die Wupper, die vor dem Haus gestaut und zu einem hölzernen Wasserrad geleitet wird. Dann geht es rund: Über ein Stauwehr reguliert Jahn den Wasserfluss, der das riesige Rad antreibt. Der hölzerne Antriebskranz mit seinen 90 Zähnen aus Eschenholz bringt

die Kraft vom Fluss ins Innere des Kottens. Hier sorgt eine faszinierende Konstruktion aus rindsledernen Transmissionsriemen dafür, dass sie an den Schleifböcken der Werkstatt ankommt.

Auch hier dreht sich alles: die Lederriemen, die durch Löcher im Holzboden die Maschinen erreichen, und die Schleifsteine. Jahns Aufmerksamkeit kreist um etliche 15 Jahre alte Kochmesser, denen monatelanger Küchendienst den letzten Schneid abnahm. Um sie zu schärfen, spannt er ein Keramikband mit 120er Körnung auf den Schleifbock. Das soll die Klinge zunächst grob richten und überstehendes Material abtragen – übrigens der einzige Arbeitsgang, bei dem Funken sprühen dürfen.

An deren Farbe erkennt Jahn die Qualität. „Ein winziger blauer Punkt im

Funken zeigt: Der Stahl ist hart.“ Sind die Funken ohne Punkt, ist der Stahl weich und das Messer billig. Es wird dann von Jahn zwar geschärft, ansonsten aber mit leichter Verachtung behandelt. Wenn er über Billigmesser spricht, wird der sonst so zurückhaltende Mann deutlich: „Billiger Stahl bricht schnell aus, das Geld für ein solches Messer ist rausgeschmissen.“ Leider würden immer mehr Traditionsfirmen in Fernost produzieren, was den Solinger natürlich ärgert. Japanische Messer, zu erkennen an der durchgehenden Schneide ohne Verdickung am Griff, lobt Jahn aber rundheraus. „Von den Japanern können wir manches über gute Messer mit flexiblen Klingen lernen.“ Diese sind besonders zum Filetieren von Fisch erstklassig.

Doch die 15 Jahre alten Messer, um die es sich in der Werkstatt dreht, sind



Mit offizieller Genehmigung

© Liebes Land 2009



Heft 7/2009

## Der Affe auf dem Schleifstein

Der Ruf der Messer- und Scherenschleifer war lange Zeit so mies wie ihre Produkte. Sie wurden als Zigeuner beschimpft (tatsächlich gehörten viele Sinti und Roma zu den Schleifern) und galten als Betrüger. Ortsansässige Handwerker verachteten die traditionell von Ort zu Ort wandernden Messerschleifer. Mit ihren mobilen Wetzsteinen zogen sie über Land und schärfen Messer, Scheren, Dolche und kleine Ackergeräte. Der Wetzstein wurde mit dem Fuß getrieben und war oft von Wasser umspült. Denn die Schleifer wussten, dass Trockenschleifen, wie es heute von Schnellschleifern praktiziert wird, Messer schartig macht und ruiniert. Um Kundschaft anzulocken, war den Schleifern jedes Mittel recht. Wer keine unanständigen Lieder sang oder kleine Kunststücke aufführte, hatte einen kleinen, turnenden Affen dabei. Er sicherte ihnen Aufträge. Der Affe hüpfte auf der Verkleidung des Schleifsteins herum und lüpfte sein Hinterteil. Seither bescheinigt man Menschen, die zum Beispiel ungenau auf dem Fahrrad hocken, sie säßen da wie der Affe auf dem Schleifstein. Schleifer galten auch als große Zecher. Vielleicht versuchten sie so, den schädlichen Sandstein-Staub des Schleifsteins aus ihren Lungen zu spülen. Angeblich erfanden die Solinger Schleifer auch das „Blaumachen“, den „blauen Montag“, an dem viele Handwerker ihren Kater ausschleifen.

Foto: Wikimedia





Lederriemen laufen durchs ganze Haus und bringen den Schleifstein auf Touren.



Zwischen Außenkotten (links) und Innenkotten dreht die Wupper am Rad.

## Schnitt-Stelle

Ralf Jahn gibt Messern aller Art auf seinen wassergetriebenen Maschinen neuen Schliff, arbeitet alte Bestecke, Friseur- und Haushaltsscheren auf und restauriert Silberwaren. Auch kaputte Klingen können ersetzt oder restauriert werden. Das Schärfen eines Messers kostet je nach Größe und Schliff zwischen 3 und 9 Euro, für Profis schärft Jahn innerhalb von 48 Stunden. Ralf Jahn, Wipperkotten 2, 42699 Solingen, Tel. (0212)2337373; [www.schnitt-kultur.de](http://www.schnitt-kultur.de)  
Schärfkurse im Wipperkotten bietet Ralf Jahn für 69 Euro an (nächste Termine: 22.8.; 12.9., jeweils 14 bis 18 Uhr). Außerdem gibt er Kurse am Naturabziehstein („Belgischer Brocken“) beim Messerhersteller Böker ([www.boker.de](http://www.boker.de); Kosten: 79 Euro) und im Rheinischen Industriemuseum, Gesenkschmiede Hendrichs ([www.funfabric.com/hendrichs](http://www.funfabric.com/hendrichs); 45 Euro.) Eigene Messer können mitgebracht werden; Anmeldungen bei Ralf Jahn.

## Scharfer Tipp

Ob Ihre Messer genug Schneid haben, erkennen Sie an zwei einfachen Tests: Ein scharfes Messer schneidet eine weiche Tomate bei leichtem Druck und minimaler Schneidbewegung, ohne sie zu quetschen. Ein mit Daumen und Zeigefinger in die Luft gehaltenes Blatt A4-Papier kann mit einem scharfen Messer von oben nach unten in Streifen geschnitten werden, ohne dass das Papier einreißt.

deutsche Fabrikate. Nachdem Jahn ihre Klingen gerichtet hat, poliert er sie mit einer Mattierscheibe. Ein Block-Schmirgel sorgt dafür, dass die Klingen an der rotierenden Mattierscheibe blitzblank werden. Dabei trägt der Chef so wenig Material ab, dass die Aufdrucke der Hersteller (Atzung) erhalten bleiben. „Schlechte Schleifer schleifen das mit ab“, sagt Jahn und warnt, sein Messer bei Schnellschleifern im Supermarkt oder mit dem eigenen Wetzstahl zu schleifen. „Letzteres funktioniert allenfalls, wenn man Profi ist und im richtigen Winkel schleifen kann.“

Um richtiges Schleifen am Naturabziehstein zu vermitteln, gibt der Spezialist regelmäßig Schärfkurse (siehe „Schnittstelle“). Dabei führt er den Teilnehmern zunächst die Hand, bis die den richtigen Schärfwinkel (20 Grad für japanische, 30 Grad für deutsche Messer, 40 Grad für Jagdmesser) raus haben. „Ein regelmäßig am Abziehstein geschärftes Messer braucht keine Profi-Behandlung.“

Die geht jetzt in die nächste Runde: Jahn montiert eine mit einer Art Scheuerlappen aus Nessel bespannte Scheibe in den Bock. Diese bekommt ordentlich Bims ab, eine selbst gemixte Mischung aus Schmierseife und Öl, und poliert bei kräftigem Dreh die Holzgriffe der Messer. Diese sind bei Profi-Köchen wegen angeblich schlechter Hygiene (Jahn: „So ein Unsinn!“) nicht mehr erlaubt, in Haushalten aber sehr beliebt. Jahn gibt ihnen nicht nur den alten Glanz zurück; der Bims lässt das Holz wie bei einem edlen

Möbel leuchten. Nur bei Messern, die zu oft in der Spülmaschine landeten, funktioniert das nicht. „Dahin gehören keine Messer. Die scharfen Reiniger greifen Klinge und Griff an“, so Jahn.

Der greift sich nun endlich einen richtigen Schleifstein („geheime Zusammensetzung, verraten die Hersteller nicht“) und beginnt seine eigentliche Scharfrichterei. „Die Schneide muss aussehen wie ein Hausdach“, sagt er. Immer wieder testet er mit Finger und Auge, ob ein

**Schleifsteine und Pliester-scheiben warten auf den Einsatz.**



Jeden Morgen kriegt die Mechanik ihr Fett weg.

leichter Grat entstanden ist, der dem Messer Schärfe gibt, und besprüht den Stein mit Wasser. „Das Nassschleifen ist für die Klinge am schonendsten. Wer sie am Bandschleifer mit viel Funkenflug abzieht, ist kein Schleifer.“

## Ein Bullerofen vertreibt den Nebel aus dem Kotten

Das wollte Jahn eigentlich nie werden. Vater und Nachbarn waren Schleifer. Jahn erinnert sich: „In den Kotten stank es, es war laut und dreckig.“ Er wollte lieber Elektriker oder Schlosser werden, fand aber keine Lehrstelle. 1983 machte er notgedrungen eine Lehre zum Besteckschleifer, arbeitete acht Jahre bei einer großen Firma und wurde Betriebsmeister. 1992 schloss er doch noch eine Schlosserlehre ab und bekam dann ein gutes Angebot – von einer Messerfirma. Für sie prüfte er bis 2007 Messer auf ihre Qualität, seit Ende 2008 arbeitet er in der gepachteten Werkstatt des Wipperkottens. Dort spannt er jetzt eine runde Polierscheibe



Hier arbeiteten Schleifer-Generationen.

ein und reibt sie mit grüner Paste ein. Diese verfeinert die Klinge, poliert kleine Unebenheiten und den beim Schleifen entstandenen Grat. Zuletzt kommt für Jahn die spannendste Sache: Er testet das Messer an einem Blatt Papier und mit Augenmaß auf seine Schärfe, poliert es zum letzten Mal mit einem Tuch und hat – je nach Messer – drei bis neun Euro brutto

verdient. Zwischen den Arbeitsgängen muss er immer wieder die steile Holz- treppe ins Erdgeschoss herabsteigen und die Transmission justieren. Soll die Scheibe sich schneller drehen, muss er das Wehr weiter öffnen, damit mehr Wasser das Schaufelrad erreicht. Jeden Morgen vor Arbeitsbeginn („manchmal schon morgens um sechs“) muss Jahn an zwölf Stellen die Mechanik ölen und fetten, damit sie rund läuft. Erst danach heizt er mit Holz und Kohle den kleinen Kanonenofen in der Werkstatt, der auch im Sommer vor sich hin bullert, um den Nebel aus dem Kotten zu vertreiben.

Auch nach dem Schleifen endet die Arbeit nicht: Bims muss hergestellt werden, die ledernen Riemen der Anlage gepflegt oder geflickt werden. „Sicher, mit elektrischen Maschinen könnte ich schneller arbeiten. Aber mit dieser alten Methode habe ich ebenso gute Ergebnisse, keine Stromkosten und“ – hier macht Ralf Jahn eine lange Pause – „viel mehr Spaß an der Arbeit.“ Und darum dreht sich ja schließlich alles. **Lars Herde**