

DER MESSER MANN

**RALF HOLDORF:
EINER DER LETZTEN SEINER ZUNFT
VON HEIKO GRALKI**

Man sollte sich vorher genau nach dem Weg erkundigen, es sei denn, man liebt kilometerlange Fußmärsche auf der nicht sonderlich einladenden Frankfurter Allee.

In der Nähe des gleichnamigen S- und U-Bahnhofs versteckt sich Ralf Holdorfs winziges Geschäft. 30 Quadratmeter, bestenfalls, hinten die Werkstatt, vorne der Laden, vollgestopft mit Messern aller Art und vieler Produzenten.

Selbst in den Vormittagsstunden kommen schon Kunden. Holdorf verkauft nicht nur Koch-, Taschen-, Jagd- und Tauchermesser, er gibt den Schneidgeräten auch ihre Schärfe zurück.

Als Werner Holdorf, der Vater des Inhabers, 1960 das Geschäft eröffnete, existierten in jedem Berliner Bezirk noch zwei, drei Messerschleifereien.

Heute gehört der 56-jährige Chirurgiemechaniker und Instrumentenschleifermeister zu den letzten seiner Branche.

Er weiß nicht ganz genau, wieviele Meister des rar gewordenen Handwerks es in den Berliner Bezirken noch gibt. Er zählt, nimmt die Finger zu Hilfe – Franke, Kube, Lehmann, Neumann, Schuster, Vogel... – am Ende kommt er auf acht.

Die Rede ist dabei nicht von diversen Pfuschern, die auf Wochenmärkten mit groben Schleifscheiben teure Messer malträtiert, sondern von Meistern ihres Fachs, die sich mit Klingentählen auskennen, die entsprechenden Maschinen besitzen und die Kunst des Schleifens beherrschen. Holdorf gehört dazu. Bester Beweis ist die große Zahl von Köchen, die ihm ihr wichtigstes Handwerkszeug anvertrauen.

Thomas Pruschke – Karosseriebauer und Messerschleifer sind seine erlernten Berufe – arbeitet seit 25 Jahren bei Holdorf, immer an den Schleif- und Polierscheiben. Rund 20 Minuten benötigt er, um beispielsweise ein Kochmesser wieder voll funktionstüchtig zu machen. Zuerst wird es auf vier verschiedenen Scheiben geschliffen, dann per Hand abgezogen. Viel Sorgfalt waltet dabei.

Die beiden Männer wissen, dass gerade in der Küche ohne scharfes Messer der stumpfe Dilettantismus regiert.

Bei Messern von Profis empfiehlt Holdorf, sie alle zwei, bei normalem Kochgebrauch alle drei Jahre nachzuschleifen.

Neben Koch- und anderen Küchenmessern schleift er auch Angel-, Jagd- und Rasiermesser sowie alle Arten von Menümessern und Scheren. Selbst bei jahrzehntealten Erbstücken, meist schon stark ramponiert und eigentlich schrottreif, sagt er nicht Nein. Das schätzen vor allem ältere Kunden.

Im Übrigen ist es wie bei seinen Kollegen auch: Es werden weit mehr Messer zum Schleifen gebracht als neue gekauft. Das liegt natürlich daran, dass das Wort „Kauf“ im Falle beispielsweise von Küchenmessern getrost durch „Investition“ ersetzt werden kann – gleich, um welche Marke oder Größe es sich handelt.

Holdorf hat Global, Güde, Haiku, KAI Europe, Solicut, Victorinox, Wüsthoff und die sündhaft teuren Nesmuk-Messer in den Vitrinen.

Die meisten sind aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl geschmiedet, rostfrei und belastbar. Besonders gern zeigt er seinen Kunden die Messer der Solinger Windmühlenmanufaktur. Es gibt sie in verschiedenen Formen und Größen, mit edlen Holzgriffen und wahlweise aus rostendem oder rostfreiem Stahl. Dabei vergisst Holdorf nicht zu erwähnen, dass die Manufaktur seit 1872 Messer von Hand herstellt, in diesem Jahr also ihr 140. Jubiläum feiert.

Das zählt für den Meister besonders. „Handwerkliche Traditionen werden in Zeiten industrieller Massenware immer seltener“, sagt er.

MESSERSCHLEIFEREI HOLDORF

Frankfurter Allee 78
10247 Berlin-Friedrichshain
Tel. 030 - 291 15 76

www.messerschleiferei-holdorf.de

