



## Belgische Brocken

**Ortstermin** Ein Hamburger Meisterkurs im Messerschleifen wird zur Märchenstunde.

Man kann ein Leben lang Kartoffeln schälen und nie bemerken, dass ein Messer eine Seele hat. Klingen gehören zu den magischen Dingen unserer Welt, wie jeder spürt, der ein Messerschleifenseminar besucht. Was gänzlich unbekannt war, wird dort mit einem Schlag unverzichtbar. Wie soll ein Küchenleben weitergehen ohne den beidseitig mit Leder bespannten Streichriemen aus gedämpftem Kirschholz? Wie konnte man arbeiten ohne jenes japanische Öl, gewonnen aus den runden, reinen Samen immergrüner Kamelien? Und warum gehörte der Belgische Brocken, ein Schleifstein aus den Ardennen, nicht längst zu den Dingen des täglichen Gebrauchs?

Es war immer das Vorrecht der Priester und Schamanen, die Riten unserer Zeit zu erklären. Am Mittwochabend vergangener Woche macht das der Solinger Verkaufsleiter Matthias van Reimersdahl. Im Hamburger Küchenladen „Cucinaría“, der sich selbst einen Tempel nennt, steht er zwischen Dunstabzugshauben und Brotschneidemaschinen und stellt sich als Schüler japanischer Meisterschleifer vor, später auch als einer der „Gebrüder Grimm der Taschenmesserzunft Frankreichs“. Acht Schürzen liegen bereit, acht Schüler haben sich um den Küchenblock versammelt, sie haben ihre Messer mitgebracht, gute Messer, und Reimersdahl wolle ihnen nun, sagt er, das Wissen der Altvorderen mitgeben.

Leichte Schrittstellung, ein Fuß vor dem anderen, „nicht mutlos vor dem Stein stehen“, sagt der Lehrer, „aus der Schulter arbeiten“, „wie ein Schraubstock das Messer halten“, „der Winkel ist Gefühlssache, eher schmal als weit“, Führungshand, Druckhand. „Lasst die Finger tanzen“, sagt Reimersdahl. Am Ende kann das Messer so scharf sein, dass es singt, wie Messermacher den feinen, hellen Ton beschreiben, der entsteht, wenn die Klinge über die Haut streicht und leise vibriert.

Meisterschüler ist heute Abend Christian Pautsch, Luft- und Raumfahrttechniker mit strenger Igelfrisur. Er sei hier, sagt er, um ein maximales Schleifergebnis zu erzielen. Pautsch war mal Werkstattleiter und hält das Messer tatsächlich so perfekt wie in einem Schraubstock. Reimersdahl kommt vorbei, sagt: „Wunderbar“, nimmt das Messer und haut die Schneide mehrmals auf den Schleifstein. „Noch mal“, sagt er. Pautsch macht sich wieder an die Arbeit. „Matthias“, sagt er, „eine Detailfrage zur Kamelienölpflege: Es gibt lebensmitteltaugliches und nicht-lebensmitteltaugliches, muss man darauf achten? Oder ist es egal?“ Reimersdahl überlegt, dann sagt er: „Das ist egal, Kamelienöl ist ja ein Nussöl, das kann man trinken.“

Dann spricht er vom König der Stähle: Damaszener, auch Damaststahl genannt. Der Blick des Lehrers wird feierlich, er hebt die Hände, die Schüler halten im Schleifen inne. „Damast“, sagt Reimersdahl, „ist entstanden auf den Schlachtfel-

dern dieser Erde. Im frühen Mittelalter, nachdem die Schlacht getan war und am Morgen das Feld vom Blut getränkt.“ Dann, sagt Reimersdahl, hätten die Plünderer nach dem Wertvollsten Ausschau gehalten, was ein Mann besaß: seiner Klinge. Und aus den unterschiedlichen erbeuteten Metallen, den weichen, den harten und den zähen, zum Schmied gebracht, sei irgendwann das Wellenmuster des Damaszener Stahls entstanden.

Der Mann aus Solingen redet jetzt wie ein Zauberer. Er empfiehlt die scharfen Klingen der Auvergne, erwähnt das Douk-Douk, das legendäre Kolonialmesser Frankreichs, so scharf, dass die Freiheitskämpfer Algeriens ihren Gegnern damit die Nase abschneiden, und schwärmt von den Herzen, die Meisterschmiede als Liebeserklärungen mit der Hilfe von Mathematikern in gewundenen Stahl einschmieden. Wenn Reimersdahl über die andere, stumpfe Seite spricht, wird seine Stimme matt. Man stelle sich vor, sagt er, eine Gesandtschaft sei geladen, eine Minestrone werde bereitet – und dann: Das Messer fällt nicht mehr durch die Tomate, es schneidet Gemüse nicht wie Butter. Man muss Druck ausüben auf den Messerrücken, Tomatensaft spritzt. Eine grauenhafte Vorstellung. Andererseits aber keine ganz schlechte Welt, in der noch „Gesandtschaften“ geladen werden.

Wer dem Messerschleifmeister Reimersdahl zuhört, vergisst fast, dass man das alles ja gar nicht braucht: das Kamelienöl,



Schleiflehrer Reimersdahl (r.): „Lasst die Finger tanzen“

den Mut vor dem Schleifstein, die „leichte Schrittstellung“. Es ist letztlich die Illusion von absoluter Kontrolle. Der Mann aus Solingen verkauft einen Traum von Präzision und Perfektion, und er lässt den Hobbykoch eintauchen in den Zauber alter, heroischer Zeiten. Schließlich ist das Messer immer auch Waffe gewesen. Gut geschärft, verteidigt es gegen alle Feinde, die dort draußen warten, sichtbare, eingebilddete. Ein Mann mit einem Messer ist nie wehrlos und fühlt sich auch so.

Man kann sich Pautsch und Reimersdahl mit ein wenig Fantasie gut auf einem Schlachtfeld in der Auvergne vorstellen; wie sie die Klingen ihrer Feinde einsammeln und im Abendlicht nach Hause reiten. Reimersdahl hat elegant gekämpft, mit wirbelndem Degen, Herr Pautsch eher vorschriftsmäßig, mit einem perfekt geschliffenen und eingeölten Zweihänder. Beider Taschen schwer von den Belgischen Brocken. Und am Abend wird eine Gesandtschaft geladen sein, Tomaten müssen geschnitten werden, viele. Aber das Messer fällt leicht. Kein Saft träufelt auf das Holz. Die Finger tanzen. Ein leises Singen ist zu hören. Zuletzt wird gegessen.

Jonathan Stock