



Messerschmied Helmut Rief hat sich auf das Schleifen von Messern spezialisiert. An der Bandmaschine gibt er der Klinge den Vorschliff.

Foto: Bathelt

Eine Gratwanderung bis der Grat richtig scharf ist

Messerschmied Helmut Rief hat mit seiner mobilen Schleiferei eine Nische gefunden. Mit Bandmaschine und Fetzenscheibe versorgt er Klingen.

Von Julian Bathelt

Volders – Mehr als hundert Jahre alte Drehbänke und Schleifsteine stehen auf den 300 Quadratmetern, über die sich die Schleiferei von Helmut Rief erstreckt. „Wenn ich mit dem Schleifen aufhöre, mache ich ein Museum auf“, ist sich der gelernte Schlosser und Messerschmied bereits sicher.

Vor mehr als 30 Jahren hat der Wattener eine Marktnische entdeckt, die ihm bis heute seinen Traumberuf erfüllen sollte. Er war damals als Maschinenmonteur für Metzgereien tätig und musste feststellen: „Was haben die Metzger mit ihren Kutmessern bloß für ein Theater. Die brauchen einen Spezialisten.“ Ein Wurstkutter hat zumeist sechs Messer,

mit denen das Fleisch püriert wird. Diese Messer würden irgendwann stumpf werden und müssten wieder geschliffen werden. Auf den Gramm genau, wie der Messerschmied weiß: „Sonst entsteht durch die hohe Umdrehungszahl eine Unwucht im Kutter.“

Da sich die Metzgereien mit dem Schleifen schwertaten, hat sich der 66-Jährige nicht nur eine Werkstatt, sondern auch einen Lastwagen als

mobile Schleiferei ausgestattet. Damit betreut er Metzgereien bis heute vor Ort. „Bald kamen Gastronomiebetriebe, Friseure und Privatkunden dazu“, sagt Rief, „nach kurzer Zeit musste mich meine Frau unterstützen.“

Um ein Messer perfekt zu schleifen, beginnt Rief mit dem Vorschliff. Dabei wird das Messer auf einer Bandmaschine nass geschliffen, bis ein Grat entsteht. Dieser

Grat ist jene Linie, an der sich die Schneideflanken treffen. „Der normale Schnittwinkel ist rund 27 Grad steil“, meint Rief, „diesen Winkel habe ich beim Schleifen im Handgelenk.“ Anschließend poliert er Riefen aus der Klinge und zieht das Messer über eine Gummischeibe ab. Im letzten Schritt wird die Oberfläche auf der Fetzenscheibe feinpoliert.

Das Schmieden von Messern ist hingegen nur ein Hobby, sagt Rief: „Aufgrund der Industriefertigung könnte ich damit nicht überleben.“ Damit auch die Schleiferei nicht ausstirbt, gibt er auf Märkten und in Schleifkursen sein Wissen weiter. Sein einfachster Tipp: „Das Küchenmesser vor dem Gebrauch über ein Wetzstahl streichen, damit sich die Schneide aufrichtet.“

IT-Berufsporträt Messerschmied

Voraussetzungen: Als Messerschmied braucht man handwerkliches Geschick und technisches Verständnis. Außerdem sollte man sorgfältig und konzentriert mit verschiedenen Metallen und Maschinen arbeiten wollen.

Ausbildung: Der Lehrberuf Messerschmied wurde durch den Lehrberuf Metalltechnik ersetzt, der aus sieben Modulen besteht. Die Lehre wird an der Tiroler Fachberufsschule für Metalltechnik in Innsbruck angeboten und dauert 3,5 Jahre.