

PREISKRACHER

**50%**
2.85 statt 5.70
Alle Aproz oder Aproz Plus im 6er-Pack, z.B. Aproz Classic, 6 x 1.5 Liter

**50%**
19.90 statt 39.80
Gastro Kochgeschirr-Serie aus Edelstahl, z.B. Bratpfanne, Ø 28 cm, pro Stück

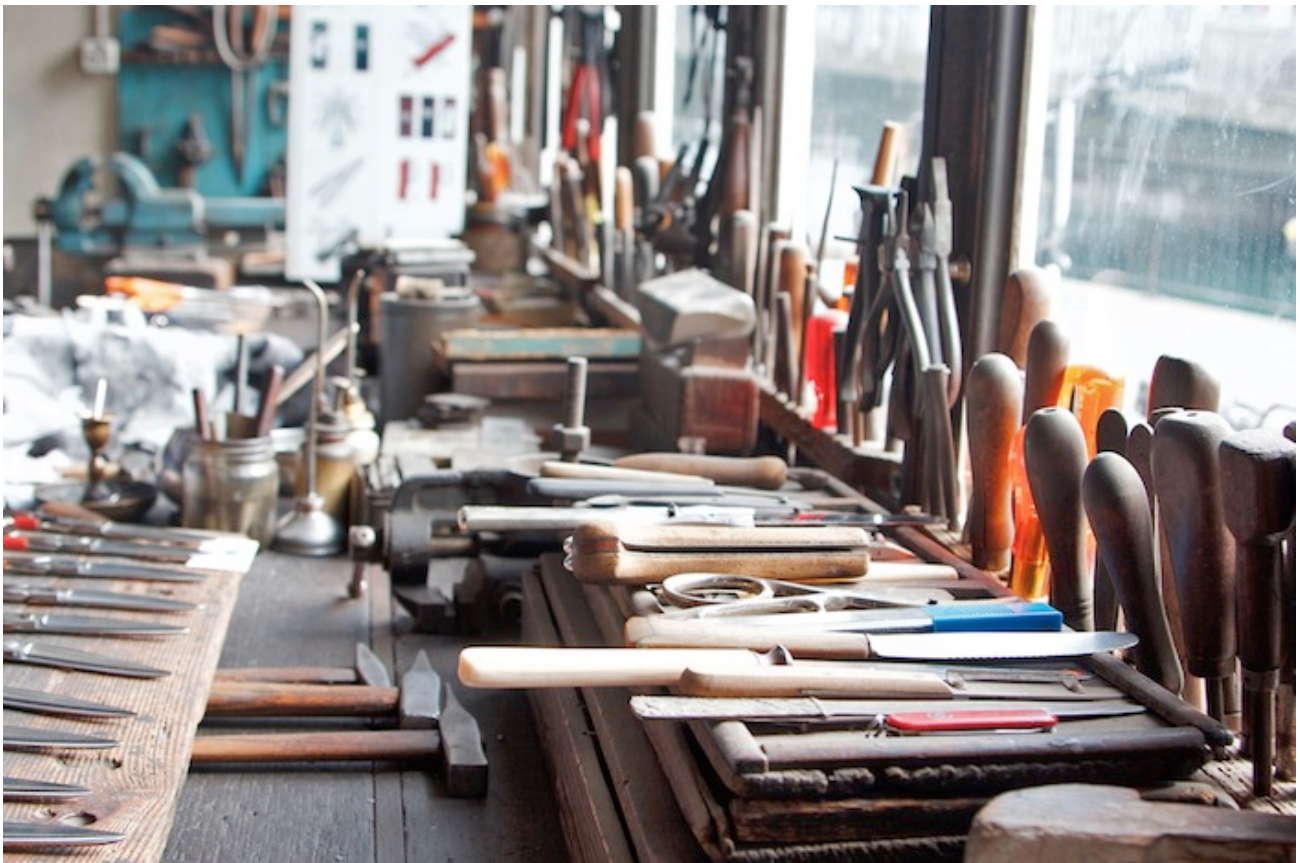
**Gratis SMS-Dienst Senden Sie MA KRACHER an 8080**

GÜLTIG VOM 1.3. BIS 7.3.2016, SOLANGE VORRAT
MIGROS
Genossenschaft Migros Aare

ALTES HANDWERK 1. MÄRZ 2016

Der schärfste Thuner

Manfred Schoder verbringt seine Arbeit umgeben von scharfen und spitzen Gegenständen. Fast jeden Tag ist der 57-Jährige in der Werkstatt am Aarequai in vierter Generation beschäftigt, Messern und Scheren ihre Schärfe zurückzugeben. Zeit, eigene Messer zu bauen, hat er keine mehr.

von **Markus Kestenholz**

Die Werkbank von Manfred Schoder ist auch ein Sammelsurium von alten Messern und einer Fülle von Werkzeugen.

Fotos: Markus Kestenholz

In der Werkstatt von Manfred Schoder liegt Stumpenrauch in der Luft. Auf den Werkbänken liegen Klingen aller Art. Verrostete Messer, verschiedenste Scheren, halb aufgeklappte Militärsackmesser. Irgendwann werden sie alle wieder zu ihrem alten Ruhm kommen. Falls die Zeit reicht. Vor den



Allen Messern, die Schoders Schliff durchlaufen, ist gemein, dass ihnen Wertschätzung statt Wegwerfmentalität angedeiht.



«Gepflegte Scheren kann man jahrzehntelang benutzen», weiss Manfred Schoder.

Fenstern fließt die Aare, der Blick auf das Wasser wird von Reihen um Reihen von Werkzeugen verstellt. Der «schärfste Thuner» ist an der Arbeit. Eine Reihe von Scheren, die sonst ihren Dienst in einer Schule tun, liegt demontiert in strenger Ordnung aufgereiht da. Konzentriert greift Schoder nach den einzelnen Klingen, hämmert Unebenheiten heraus und schleift, bis die Klinge im Tageslicht blitzt. Die Handgriffe sind bedächtig und routiniert, der Messerschmied kennt sich aus. Seine Rolle im Familienbetrieb brauchte er nie zu hinterfragen. «Ich wollte nie etwas anderes machen», erzählt Manfred Schoder mit ruhiger Bassstimme. Bis auf seine Lehre in Zollbrück zog es ihn nie in die Ferne. Seit 1991 gehört ihm der Betrieb. Damit hat die vierte Generation der Familie Schoder die Zügel in der Hand. Am 27. Mai wird das 130-Jahr-Jubiläum gefeiert. Mit Freunden von Victorinox und dem Privatleben, Behörden und Kunden. Einen Nachfolger hat der 57-Jährige nicht. «Ich hatte schon einige Schnupper-Stifte. Doch sich jeden Tag die Finger schmutzig zu machen und nicht jeden Tag um fünf Feierabend zu machen, ist nicht sehr attraktiv.» Ein wenig Verständnis schwingt mit. Doch Sorgen macht sich Manfred Schoder nicht. «Entweder findet

sich jemand, da habe ich noch einige Jahre Zeit, sonst wars das eben.» Wer täglich mit scharfen Klingen hantiert, leistet sich keine Unruhe. Sonst setzt es Schnitte. Diesen Monat waren es vier kleine, grössere Blessuren sind Manfred Schoder noch nie passiert.



Den Laden über der Werkstatt von Manfred Schoder führt seit Jahren seine Mutter Hedi.



Die vier Stufen traditionellen Messerbaus: Stahlstück, geschmiedete Form, grob geschliffenes Stück mit Heftlöchern, messerscharfes Resultat.

Solides Handwerk überdauert die Zeit

In der Schweiz gibt es noch knapp zehn Messerschmiede- und -schleifereibetriebe. Es ist ein altes Handwerk, das langsam ausstirbt, eben weil der Nachwuchs fehlt. «Die Wertschätzung für handwerkliche Berufe und auch das Material ist nicht mehr so da», vermutet Schoder. «Es ist einfacher, billige Ware zu kaufen und wegzuworfen.» Eine Absurdität, findet der Mann mit dem Beret auf dem Kopf. Schliesslich könne eine gute Stahlschere, die ab und zu mit einem Schleifstein Bekanntschaft macht, über Jahrzehnte gebraucht werden. Seine Zeit verbringt er seit einigen Jahren vor allem mit

Schleifarbeiten. Um eigene Messer zu machen, fehlt die Zeit. Früher hätte er ein gutes Messer in zwei Tagen gemacht. Vom Schmieden, Härten und Schleifen des Stahls zur Montage des Hefts lernt man in der vierjährigen Ausbildung jeden Schritt. Heute, sagt Schoder, bräuchte er eine Woche für ein Messer. Ein solcher Auftrag kostete aber auch einen anständigen Batzen. Zwischen 200 bis 1000 Franken wäre der Ansatz. Dafür wäre die Klinge traditionell mit Rübenöl gehärtet. Die Vorfahren versetzten das Öl immer mit etwas Urin. Das Ergebnis: Ab und zu finden Messer, die gegen 100-jährig sind, mit dem Stempel der Messerschmiede Schoder den Weg in die Werkstatt zurück. Besonders seit dem Auftritt im Fernsehen bei «SRF bi de Lüt ...» im Jahr 2007 ist die Auftragslage rosig. Aus der ganzen Schweiz pilgern Köche, Jäger und Sammler nach Thun. Die



Dieses Messer ist Manfred Schoders Anschauungsbeispiel, wieso man mit Profis besser beraten sei. Diese gerade Klinge wurde von einem Seitenschneider praktisch zerstört.

Konkurrenz gefährde sein Geschäft nicht, erzählt Manfred Schoder und zeigt ein Messer mit zerstörter Klinge. «Das war ein Auftrag, den die Besitzerin einem Fahrenden gegeben hat, der das Messer für 75 Franken mit dem Winkelschleifer zerstört hat.» Er hätte das Messer für zehn Franken geschliffen, brummt Schoder etwas unmutig, das malträtierte Messer in der Hand. «Dann hätte sie auch nicht zu mir 'cho gränne' müssen.» Um es zu retten, müsste ein Grossteil der Klinge weggeschliffen werden. Stabil wäre sie dann kaum mehr.



Immer wieder finden Messer, die vor langer Zeit aus der Werkstatt der Familie Schoder stammen, den Weg zurück.

Offen für Neugierige

Im Verkaufsladen über der Werkstatt, der zur Oberen Hauptgasse hin öffnet, regiert Manfreds Mutter Hedi. Zusammen mit ihrem Sohn und Mitarbeiterin Vreni Roth bedient sie die 50-jährige Kasse, umgeben von Vitrinen. Ausser Taschenmessern gibt es Klingen aller Art. Neben Küchen-, Fleisch- und Tafelmessern auch exotischere Ware. Ein Samuraischwert, Dolche, Gartenschere und Nagelpflegesets vervollständigen die Galerie an Schneidwerkzeug. Von aussen wirkt das Geschäft schlicht. Doch auf Werbung kann die Messerschmiede Schoder verzichten. Bis weit in andere Länder hinaus funktioniert die Mund-zu-Mund-Werbung für das kleine Familienunternehmen. Dass ausser dem Laden auch die beinahe historische Werkstatt den Neugierigen offen steht, schadet dem Ruf auch nicht.



Die Messerschmiede geniesst einen vorzüglichen Blick auf die innere Aare.



Der Verkaufsladen der Messerschmiede Schoder ist seit 1905 an der Hauptgasse 64 Teil des Stadtbilds.