

Sie wetzen die Messer

Im Glockenbachviertel sorgen die Dummers für die nötige Schärfe beim Schneiden. Seit Jahrzehnten wetzt die Familie die Klingen der Münchner – und die des Hotels Adlon in Berlin.

VON JENNIFER BLIGH

München – Per Knopfdruck wird es in der kleinen Werkstatt im Münchner Glockenbachviertel laut. Ein schwerer Schleifstein setzt sich dröhnend in Bewegung und Richard Dummer hält mit seinen großen Händen ein langes Messer ganz flach vor das rotierende Rad. „Das ist der Urtyp des Messerschleifens“, erklärt der 36-Jährige, während er der stumpfen Klinge konzentriert den richtigen Schliff verpasst. Eine Brille aus Kunststoff schützt den Zwei-Meter-Mann vor umherfliegenden Teilen.

Richard Dummer ist Messerschmiede-Meister, wie schon sein Vater und dessen Vater. Das kleine Häuschen an der Müllerstraße hat Großvater Herman Dummer 1941 von einem anderen Messerschleifer gekauft, der sich dort schon im Jahr 1914 niedergelassen hatte, um die Messer der Münchner zu wetzen. Inzwischen arbeiten in dem Fachbetrieb drei Generationen zusammen: Die 93-jährige Großmutter Helene verkauft Messer und nimmt Reparaturaufträge und Schleifarbeiten an. Ihr Sohn Manfred steht zusammen mit dem Enkel Richard in der Werkstatt, während sich ihre Schwiegertochter Lydia um die Büroarbeit kümmert.



Scharfe Klingen sind das Geschäft der Familie Dummer. Drei Generationen, Großmutter Helene, Sohn Manfred (re.) und dessen Frau Lydia und Enkel Richard Dummer, halten das Messer-Handwerk am Leben.

FOTO: MARCUS SCHLAF

Richard Dummer, dem jüngsten Spross der Familie, war früh klar, dass er den Familienbetrieb weiterführen will. „Sonst stirbt der Beruf doch irgendwann aus“, sagt er. Vor knapp zwölf Jahren bei seiner Meister-Prüfung war er der einzige Messerschmied – die Fachbezeichnung ist Schneidwerkzeugmechanikermeister – in seinem Jahrgang.

Während Oma Helene im Verkaufsraum einen Kunden bedient, sieht sich ihr Enkel in

der angeschlossenen Werkstatt den neuesten Auftrag an. Auf Zeitungspapier liegen zwölf Messer aus einem Silberservice – ein Familienerbstück, dem man die vielen Jahre deutlich ansieht. Dummer setzt neue Klingen ein, fixiert sie mit Zinn und poliert die Griffe. „Wir arbeiten hier praktisch ohne Chemie, wirklich noch per Hand“, sagt er stolz. Die zahlreichen prominenten Kunden wissen das zu schätzen. Modezar Rudolf Moos-

hammer hat seine Scheren in die Müllerstraße bringen lassen, Münchens beste Sushiköche schwören auf Dummers Schleifstein und selbst das Hotel Adlon schickt die besten Messer den weiten Weg von Berlin nach München.

Die Wirtschaftskrise haben die Dummers fast schadlos überstanden. Nur der Messerverkauf ist eingebrochen – vor allem die Laufkundschaft blieb aus und bediente sich im Billigsortiment. „Billig kauft

man halt oft, aber irgendwann merkt das jeder und kommt dann wieder zurück zur Qualität“, sagt Richard Dummer und es schwingt Hoffnung mit.

Über die Jahre ist dem Familienunternehmen schon einmal ein florierender Geschäftszweig abhanden gekommen. „Früher haben fast alle Friseure ihre Rasiermesser zum Schleifen gebracht“, erzählt der 36-Jährige. „Jetzt kommen die Messer bei Privatleuten wieder langsam in

Mode“, sagt er und nimmt eine große Pappschachtel aus dem Regal. Darin liegen Polierscheiben aus Leder für Rasiermesser, natürlich vom Opa. „Ohne die könnte ich einpacken, denn beim Schleifen darf das Messer ja nicht kippeln, sonst gibt es keine perfekte Kante“, erklärt er.

Um für die Zukunft gerüstet zu sein, haben sich die Dummers in der Nähe vom Ostbahnhof einen zweiten Betrieb aufgebaut. In der Johann Hofmann OHG schärfen drei Mitarbeiter mit Schleifautomaten bis zu 3,50 Meter lange Schneid- und Stanzwerkzeuge. Die Palette reicht von Bodenlegerwerkzeugen bis hin zu Schneidmessern für Geld- und Wertpapiere. „Damit decken wir die maschinelle Schleiferei ab“, sagt Manfred Dummer, der seine Zeit zwischen beiden Werkstätten aufteilt. Als drittes Standbein hat sich Richard Dummer zum staatlich geprüften Sachverständigen vereidigen lassen und prüft im Auftrag der Handwerkskammern alles rund um die Klinge.

Wer den ganzen Tag mit Messern zu tun hat, weiß genau, was man im Haushalt wirklich braucht. „Zuhause reichen drei Messer – aber drei gute müssen es sein“, sagt Richard Dummer. Ein Langes für Fleisch, ein Gewelltes für Brot und Braten und ein Kleines für Gemüse. Stumpf werden zwar auch die guten Messer mit der Zeit – aber die könne man schließlich einfach zum Schleifen bringen. „Die wirft man nicht weg“, sagt der Profi und hält die nächste Klinge an den Schleifstein, der seit Jahrzehnten für die richtige Schärfe sorgt.