

# Mettener bringt ein scharfes Buch heraus

Rudolf Dicks „Japanmesser schärfen“ – Der Messerprofi sitzt bereits am zweiten Werk

Von Claudia Holler

**Deggendorf/Metten.** Schon als Kind wollte Rudolf Dick immer alles ganz genau wissen: Seine Kinderstube war die Werkstatt des Vaters, in der unter anderem Harfen gebaut wurden. Seither hat er ein Faible für die Handwerkskunst. „Je mehr man in die Tiefe geht, desto spannender wird es“, bilanziert der 56-Jährige, nachdem er vergangenen November sein erstes Sachbuch mit dem Titel „Japanmesser schärfen“ herausgebracht hat. An einem zweiten Band über Holzbearbeitungswerkzeuge arbeitet der promovierte Maschinenbauingenieur gerade.

„Man entwickelt eine ganz andere Beziehung zu Handwerksprodukten, wenn man so viel wie möglich über sie weiß“, ist Dr. Dick überzeugt. Genaue Produktkenntnis an die Kunden weiterzugeben, darauf gründete der Erfolg der seit 1948 in Metten ansässigen Firma Dick GmbH „Feine Werkzeuge“ (heute Dictum), deren Geschäftsführer Rudolf Dick bis 2008 war. Von den Erfahrungen, die er beim jahrelangen Zusammenstellen der Werkzeugkataloge machte, profitiert er nun auch als Buchautor.

Neben Idealismus und Sendungsbewusstsein hat ihn vor allem die Faszination an der nachhaltigen japanischen Handwerksphilosophie dazu motiviert, sich ein gutes halbes Jahr intensiv mit der Theorie und Praxis des perfekten Schärfens japanischer Messer auseinanderzusetzen. „Japanische Handwerker arbeiten nicht nur für Geld, sondern nach dem Prinzip, immer besser werden zu wollen“, hat der Deggendorfer Globetrotter während seiner 15 Japanbesuche und langjährigen engen Geschäftsbeziehungen erfahren. Das Buch ist ein Dokument seines gesammelten Wissens geworden. Gerade wird es ins Englische übersetzt.

Nach Dicks Erfahrung sind die japanischen Inselbewohner in der Regel alles andere als offen und ihre Individualität entfalten sie meist nur im Privaten. Aber erstaunlicherweise hat er bei seinen Japanreisen oftmals erlebt: „Wenn man sich für ihr Handwerk interessiert,

dann zeigen die Japaner einfach alles, was man sehen will, und sind ausgesprochen offen.“ Aus ihren Handwerkstechniken machten die japanischen Schmiede, Messer- und Schwertschärfer bei Dicks Besuchen nie ein Geheimnis: „Wahrscheinlich, weil sie dachten, dass es ihnen eh niemand nachmachen

dieser irrsinnig scharfen, mehrlagigen Messer mit Kult-Charakter. Bereits in den 70er Jahren begann das Mettener Unternehmen mit dem Import von Spezialwerkzeugen, Sägen und Schnitzwerkzeugen aus Japan. „Inzwischen gibt es viele Importeure“, weiß der Vorreiter und Liebhaber der japanischen

Essgewohnheiten mit viel rohem Fisch, und die ästhetischen Zubereitungsarten, wie etwa von Sushi-Gerichten, erfordern außergewöhnliche Schneidwerkzeuge. „Je weicher ein Lebensmittel ist, desto scharfer muss die Klinge sein“, weiß der Experte.

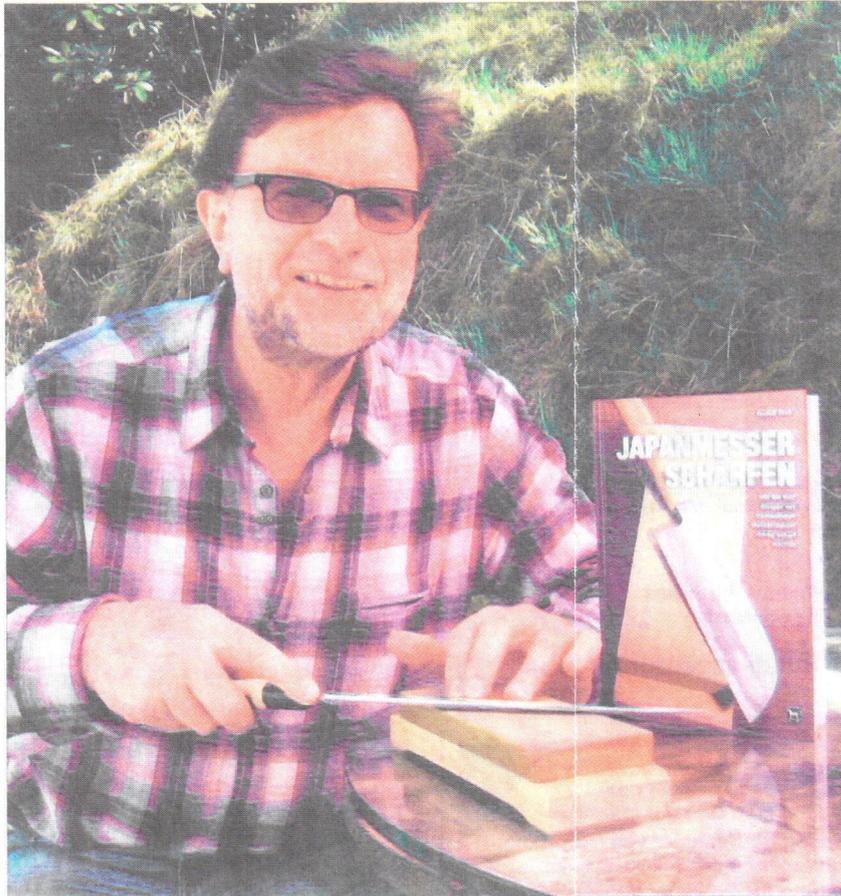
„Japanische Messer, in ihrer

benötigen sie ganz spezielle Schärfmethoden. Deshalb war es ihm ein persönliches Anliegen, den Besitzern japanischer Messer genaue Schärfungsanleitungen mit eigenen Zeichnungen, vielen praktischen Tipps und Folgebildern vom professionellen Schärfungsprozess in einer japanischen Restaurantküche an die Hand zu geben. Sowohl in seiner heimischen Versuchswerkstatt für Messer und Werkzeuge, als auch in der eigenen Küche hat Rudi Dick ständig ein ganzes Arsenal japanischer Messer im Einsatz, die regelmäßig „ratenscharf“ abgezogen werden.

Sein Buch ist unterteilt in einen theoretischen und einen praktischen Teil. Hilfestellung gibt ein japanischer Meisterkoch, für den das Schärfen der Klingen eine selbstverständliche tägliche Routine ist. Da sich das Schärfen vor allem in mikroskopischen Dimensionen abspielt, gewährt das Buch zudem Einblick in die Gefügestruktur des Stahls und dessen Interaktion mit dem Schärfmittel. Ein eigenes Kapitel ist der Stahlkunde gewidmet. Als einzig adäquate Methode, die den speziellen japanischen Messerstählen und deren Anschliffgeometrie gerecht wird, empfiehlt Dr. Dick das Schärfen auf Wassersteinen. Die verschiedenen Erscheinungsformen dieser Schärfmittel, deren Handhabung, Pflege und Lagerung werden ebenfalls erläutert.

Das erklärte Ziel des übersichtlichen Sachbuches ist es, beim Leser das nötige handwerkliche Selbstvertrauen für manuelles Tun zu wecken. Ein Kapitel über die Königsdisziplin des Schärfens, das Schwertpolieren, sowie einige unterhaltsame Anekdoten und Sagen mit mythologischem Hintergrund vervollkommen die Lektüre. Mehrere so genannte „Gefügefotos“ des kristallinen Werkstoffs Stahl steuerte auch Professor Dr. Thomas Petersmeier von Institut für Werkstoffkunde der HDU Deggendorf bei.

Das Buch „Japanmesser schärfen“ von Rudolf Dick ist erschienen beim Wieland Verlag.



**Nur Übung macht den Meister:** Rudolf Dick liefert in seinem ersten Buch „Japanmesser schärfen“ eine detaillierte Anleitung in Theorie und Praxis für das Schärfen auf Wassersteinen. – Foto: Holler

kann“, erklärt er schmunzelnd.

Nach Dicks Einschätzung sind heutzutage allein in Deutschland gut zwei Millionen japanische Messer im Umlauf. 1985 war die Firma Dick der erste Importeur

Kultur: „Kochen ist ein Riesenthema, die Köche sind begeistert von den super scharfen Messern, und das Interesse an leichten Gerichten ist in Deutschland ebenfalls stark gewachsen“. Die japanischen

Heimat Hocho genannt, werden immer beliebter“, hat Dick festgestellt: „Wie man sie sachgerecht schärft, das wissen nur die wenigsten.“ Da diese edlen Schneidwerkzeuge keine Einwegprodukte sind,