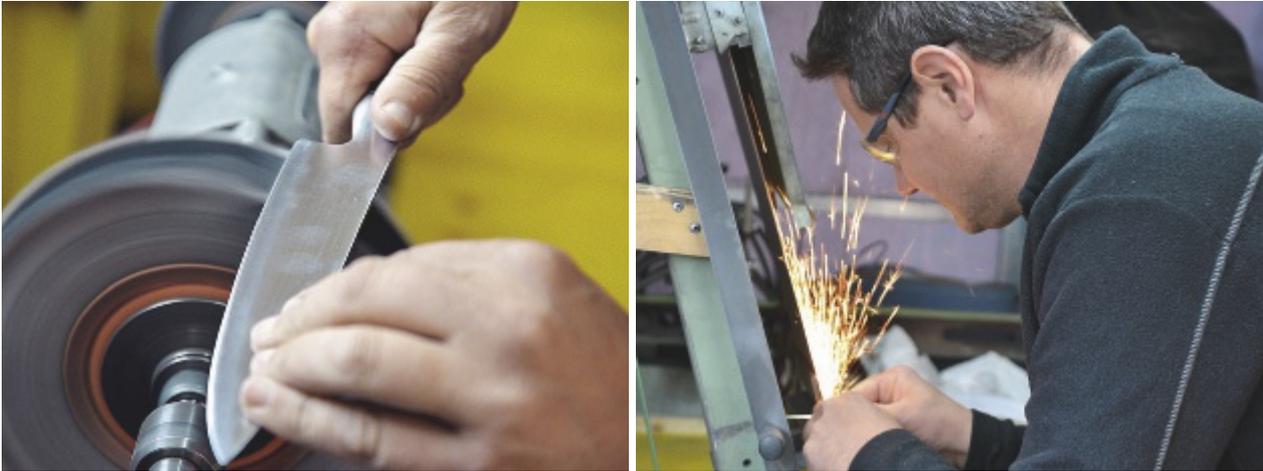


Der Scharfmacher



Thomas Gübeli bei der Arbeit: Konzentration und Feingefühl sind notwendig beim Schleifen.

VON KARIN BREYER

Das Problem kennt jeder: Konnte man das Gemüse vor ein paar Tagen noch mühelos mit dem Messer klein schneiden, bleibt es plötzlich stumpf geworden in der Karotte stecken. Klar, in der Küche läuft ohne scharfe Messer gar nix. Viele Menschen werfen dann unbedacht das Messer weg und kaufen sich ein neues. Wie schade. Weitaus sinnvoller ist es, zumal umweltschonender und nachhaltiger, die Klinge schleifen zu lassen. Zum Beispiel bei einem professionellen Schleifer. Hochkonzentriert und mit ruhigem Griff machen diese Spezies alles scharf, was ihnen in die Hände kommt: Messer, Scheren, Haushalt- und Gartenwerkzeuge. Heute noch ist dieses alte Handwerk im Bolleter Schleifservice ganz lebendig. Eine Gruppe von sieben selbstständig arbeitenden mobilen Schleifern bietet besten Schweizer Schärfservice an. Mit ihren Werkstattwagen bedienen sie jährlich rund 300 Gemeinden der Schweiz.

Thomas Gübeli ist einer davon. Der gelernte Werkzeugmacher arbeitete einige Jahre als Techniker im Maschinenbau, war Konstrukteur

und erfolgreich als Informatikleiter in der IT-Branche tätig, bevor er vor zwölf Jahren den Schleifservice von Andres Bolleter übernahm. Die Freude über diese Entscheidung ist noch heute spürbar. Auch wenn er all seinen bisherigen Tätigkeiten gerne nachging, seine grosse berufliche Erfüllung erlebt er als mobiler Schleifer. Selbstständig zu sein, freie Arbeitseinteilung, die damit verbundene Selbstverantwortung und wenig Büroarbeit sind es, die ihn begeistern. Mit seinem professionell ausgerüsteten 4 m langen, 2,5 m breiten Werkstattwagen bietet er seinen Schleifservice in der Region Laufenthal, Solothurn und Baselland an. «Die Lebensqualität ist gross», sagt der Geschäftsmann, «ich genieße es, jede Woche an einem anderen Standort zu sein. Morgens breche ich von meinem festen Wohnsitz in Winistorf (SO) auf und verrichte hier und dort mein Tagewerk. Das Schöne ist, ich fühle mich willkommen in den Ortschaften, die ich jeweils einmal im Jahr ansteuere.» Von seinen Stammkunden wird er bereits sehnsüchtig erwartet. Die meisten sind Privatleute, aber auch Gastrobetriebe, Schulen und Gemeinden sind dabei. Der Schleifprofi nimmt

alles in Empfang, was neu geschliffen werden muss: Messer, Scheren aller Art, Gartenwerkzeuge. Dann wird die Klinge mit viel Gefühl ans Schleifband gehalten, Funken sprühen, Staub wirbelt auf... die Klinge wird poliert und verschönert – bis sie perfekt scharf ist. Zwischen 8 und 13 Franken, je nach Grösse, kostet ein Messerschleif, für eine Schere sind es 5 bis 12 Franken. Die Vorzüge des mobilen Schleifers: Es geht blitzschnell, je nach Vereinbarung, aber meist schon nach ca. 1 bis 2 Std. kann das wieder scharfe Objekt abgeholt werden; die Qualität stimmt, die Kundennähe ist garantiert.

Der Fahrplan der sieben mobilen Schleifer von Bolleter Schleifservice ist ersichtlich unter: www.schleifservice.ch

Gübelis Pflegetipp

Messer nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser kurz abspülen (nicht in die Spülmaschine!), gründlich abtrocknen, in einer Hülle in die Schublade legen (oder Messerblock bzw. Magnetschiene nutzen). Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschneidebretter (Holz ist besser). Verwenden Sie Ihr Messer nur zum Schneiden. Dann reicht es, einmal im Jahr das Messer zu schleifen.