Cutting Edge

Emotionale Symbolik in Schneidewerkzeugen

Zürcher Hochschule der Künste . Vertiefung Industrial Design
Dozentin: Franziska Nyffenegger
BA-Theoriearbeit Frühlingssemester 2012
Vorgelegt von:
Reto Togni, Josefstrasse 172, 8005 Zürich. reto.togni@zhdk.ch. 079 250 78 76.
Matrikelnummer: 09-584-939
Zürich, den 5. März 2012.

Vorwort

Meine Faszination für Handwerkszeug hat vermutlich ihren Ursprung im ersten Taschenmesser, welches ich im Kindergartenalter geschenkt bekommen habe. Mit diesem habe ich mir Pfeilbogen geschnitzt und mich dabei regelmässig verletzt. Knapp zwei Jahrzente später sind es nicht mehr Taschenmesser, sondern ausgesuchte Schreibgeräte, Cutter und Schere, die mich im Studienalltag begleiten.

In der Welt der Gebrauchsgegenstände nehmen Handwerkszeuge eine besondere Stellung ein, liegt ihr Zweck doch meist im Herstellen oder Anpassen anderer Gebrauchsgegenstände. Dabei sind es oft sehr einfache Wirkprinzipien, die sie zu bestimmten Anwendungen unerlässlich machen. Es wäre allerdings verfehlt zu behaupten, es seien somit meist einfache Gegenstände. Ihre Entwicklungsgeschichte ist eine fast ebenso lange, wie diejenige der Menschheit selbst, und so haben wir es längst nicht mehr mit einigen Archetypen zu tun, sondern mit einer immensen Vielfalt an differentierten, teils hochspezialisierten Gegenständen.

In meinem Studium zum Designer sind sie schliesslich ebenfalls nicht wegzudenken. Ich bin nicht nur tagtäglich angewiesen darauf, dass das Werkzeug seinen Zweck erfüllt, sondern sehe mich auch stets von den im Entwurf verwendeten Werkzeugen beeinflusst. Das Wechselspiel, in dem ich mich wiederfinde, gibt mir Anlass dazu, mich vertiefter mit der Bedeutung von Handwerkszeug zu befassen.

An dieser Stelle möchte ich den Informanten, die mir zur Ergründung meiner Fragen Red und Antwort gestanden haben, meinen Dank aussprechen. Sie haben in teils längeren Gesprächen massgeblich zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

1. Einleitung 6

2. Methodisches Vorgehen 7

3. Resultate 9

- Daniel Hösli, 30, Metzger
- Jannis Dedes, 28, angehender Chirurg
- Bettina Enke, 48, Damenschneider- und Gewandmeisterin
- Jörg Gabathuler, 50, Küchenchef
- Tiemo Volger, 25, Friseur

4. Interpretation 14

- Typologie
- Symbolgehalt von Werkzeugen
- Wichtigkeit der Ergonomie

5. Fazit 18

Nachwort 21

Anhang A: Referenzen 22

- Literaturverzeichnis
- Abbildungsverzeichnis

Anhang B: Fragebogen 23

Anhang C: transkribierte Gespräche (chronologisch) 24

- Jörg Gabathuler, Gespräch vom 9. Feb. 2012
- Jannis Dedes, Gespräch vom 16. Feb. 2012
- Tiemo Volger, Gespräch vom 17. Feb. 2012
- Bettina Enke, Gespräch vom 20. Feb. 2012
- Daniel Hösli, Gespräch vom 20. Feb. 2012

1. Einleitung

Meine Schwester befindet sich im Endspurt ihrer Ausbildung zur Köchin. Als ein erstes Jahr dieser Ausbildung vergangen war, begab sie sich auf die wohl längste Shoppingtour ihres Lebens (sie dauerte gut einen Monat) mit dem Ziel, ihr eigenes Messerset zusammenzustellen. Ich konnte mir nicht recht vorstellen, dass dies so schwierig sein sollte. Schliesslich habe ich meine Schwester aber auch selten so glücklich erlebt, wie an jenem Tag, als sie das letzte Messer kaufte und somit ihr Set vervollständigen konnte. Das sei eben so in der Küche, in der sie arbeite, fügte sie als Begründung an. Messer seien zwar zur Genüge vorhanden, die meisten seien aber nie wirklich scharf. Deshalb habe jeder seine eigenen. Anscheinend gibt es in vielen Küchen sogar abschliessbare Messerschubladen - eine für jeden Koch. Es geht also um mehr, als bloss um scharfe Messer.

Etwas erstaunt über den nahezu sakralen Wert dieser Messer wurde ich auch auf andere, ganz ähnliche Fälle aufmerksam. So lernte ich beispielsweise einen Dachdecker kennen, der keinen Nagel mit einem fremden Hammer einschlägt. Sein Hammer ist nun auch noch verbogen, weshalb er ihn neu schmieden möchte. Einen Neuen zu kaufen, ist für ihn keine Lösung.

Denken wir nun einige Jahrhunderte zurück, so wurden Werkzeuge meist von ihren Benutzern selbst und unmittelbar für einen bestimmten Zweck hergestellt. Demnach war jedes Werkzeug ein persönliches Einzelstück. Aussenstehenden haben die Handwerker ihre Werkzeuge nicht erklärt, sie gehörten zum Berufsgeheimnis. Die Handwerker genossen ein Ansehen als Magier - die Werkzeuge waren ihre Zauberstäbe.[1] Mit der Industrialisierung wurden Werkzeuge schliesslich viel universeller geplant und haben so einen Grossteil ihrer Mystik verloren.

Anscheinend wohnt ihnen aber auch heute noch eine grosse Symbolik inne, nur hat diese weniger mit Magie zu tun. Die Beobachtungen in meinem Umfeld lassen mich annehmen, dass Werkzeuge für die jeweiligen Berufsleute einen identitätsstiftenden Charakter haben und als hochpersönliche Gegenstände einen Status geniessen, den ich ihnen nicht ohne weiteres zuschreiben würde.

Die vorliegende Arbeit geht von dieser These aus und unterzieht sie einer Prüfung. Der symbolische, insbesondere der emotional symbolische Wert von Schneidewerkzeugen wie Messern und Scheren liegt dabei im Fokus der Untersuchungen. Kann man gar von einem Werkzeugkult sprechen, den die Benutzer solcher Geräte betreiben? Wenn ja, wie sähe der aus? Oder ist dieser doch eher abhängig von den Persönlichkeiten und Berufen?

In Gesprächen mit schneidewerkzeugverwendenden Berufsleuten suche ich nach Parametern, die eine emotionale Bindung zu genannten Gegenständen fördern, beziehungsweise ausmachen. Für die Auswahl von Informanten dient die erwähnte Kategorie der Schneidewerkzeuge. Das Schneiden als ein sehr archetypischer Werkzeugvorgang findet in sehr ähnlicher Form in verschiedensten Gebieten Anwendung, trotzdem trägt die Einschränkung auf diese Kategorie von Werkzeugen zur Vergleichbarkeit der Fälle bei. Ziel dieser Gespräche ist keineswegs eine Studie der repräsentativen Art, sondern vielmehr ein Aufzeigen und Analysieren von Symbolfunktionen von Schneidewerkzeugen, um auf einer abstrakteren Ebene auch ein ganzheitlicheres Bild der Welt der Gegenstände zu erhalten.

---

1 vgl. Petroski, Henry: *Messer, Gabel, Reissverschluss.* 1994. S. 150

2. Methodisches Vorgehen

Unabhängig davon, ob es um Objekte, Personen, Orte oder Zeitabschnitte geht, sind emotionale Werte und Beziehungen immer an Personen und ihre individuellen Geschichten gebunden. Aus diesem Grund kamen zur Beantwortung meiner Fragen bloss qualitative Methoden in Frage. Bisher erschienene Studien zur emotionalen Bindung zu Gegenständen bedienen sich gern der "Personal Inventories Method" von Blevis und Stolterman (2007)[1]. Bei dieser Methode sind semistrukturierte Interviews zentral. Zudem wird Wert darauf gelegt, dass diese bei den Informanten zu Hause (Interview im Kontext) durchgeführt werden und diesen möglichst viel Freiheit für einen assoziativen Redefluss gelassen wird.

Für meine Befragungen betreffend dem Werkzeug von Berufsleuten wählte ich eine ähnliche Vorgehensweise. Da es um Arbeitsgeräte geht, ist der Kontext des Arbeitsplatzes sehr wichtig. Die Interviews fanden alle bis auf eines, wo dies nicht möglich war, an den jeweiligen Arbeitsplätzen statt, was unter anderem auch die Möglichkeit bot, verschiedene Werkzeuge, die am jeweiligen Ort vorhanden waren, zu vergleichen oder Blind-Unterscheidungstests anzustellen.

Mithilfe aktueller Literatur aus den Bereichen der Werkzeuge, deren Wirkung sowie der emotionalen Bedeutung von Gegenständen wurde für die Gespräche ein Fragebogen vorbereitet. Dieser ist im Anhang B hinterlegt. Ein erster, sehr kurzer Teil der Interviews betraf jeweils einige bibliografische Angaben zur Person. Ein zweiter Teil drehte sich etwas genauer um den Beruf und um die damit verbundenen Werkzeuge, um schliesslich zur Gretchenfrage zu gelangen, ob die Person ein Lieblingswerkzeug habe.

Im Weiteren wurde meist über ein spezifisches Werkzeug, dessen Eigenschaften und Geschichte gesprochen, oder eben darüber, weshalb ein solches nicht existiert. Assotiative Gedankengänge der Informanten waren mir in diesem Teil sehr wichtig, weshalb sich die Gespräche teilweise stark von der vorgegebenen Struktur des Fragebogens entfernten. Der Fragenkatalog bildete dann eher eine Art freies Repertoire an möglichem Gesprächsstoff. Um diesen methodischen Ansatz zu prüfen und zu verfeinern, habe ich das Interview vorgängig unter realen Umständen getestet.

Sämtliche Gespräche wurden aufgezeichnet, um sie anschliessend transkribieren und fortan als Arbeitsmittel nutzen zu können. Die Transkripte sind im Anhang C hinterlegt. Die besprochenen Werkzeuge wurden zudem fotografisch festgehalten.

Für die Auswahl der Informanten war mir wichtig, dass für sie das Schneiden ein zentrales Berufselement darstellt, sie aber insgesamt eine möglichst grosse Breite an Berufen abdecken. Zudem sollten sie alle in mittelgrossen Betrieben arbeiten und nicht selbstständig tätig sein. Ich nahm an, dass für selbstständige Handwerker das eigene Werkzeug stärker von der dadurch gewonnenen Unabhängigkeit gefärbt ist, weshalb ich Angestellte nicht mit Selbstständigen vergleichen wollte.

Ich kenne keinen der Informanten persönlich, habe aber versucht, diese über Bekannte anzufragen, um auf ein kleines Fundament für eine Vertrauensbasis zählen zu können.

---

1 Vgl. Gegenbauer, Silke: *The Nature of People's Attachement to Objects.* 2011. S 5

Schliesslich habe ich fünf Gespräche von je ca. 45 Min. geführt. Meine Gesprächspartner waren ein Koch, ein Chirurg, eine Schneiderin, ein Friseur und ein Metzger, wobei ich mich bei der Schneiderin und beim Friseur zusätzlich mit Teamkollegen im jeweiligen Betrieb unterhalten konnte. Dies geschah jeweils in sehr informeller Art.

3. Resultate

Die Geschichten, die ich erfahren habe, möchte ich im Folgenden in Form von Kurzportraits schildern. Die Interpretation derselben findet im nächsten Kapitel ihren Platz.

Daniel Hösli, 30, Metzger[1]

Abb. 1: Metzgermesser

Für Daniel haben Werkzeuge kaum symbolischen Charakter. “Ein scharfes Messer, ist ein gutes Messer.” sagt er pointiert. An seinem Arbeitsplatz hat er dennoch seine eigenen Werkzeuge. Die Messer werden zentral und in grösseren Mengen auf Reserve eingekauft und dann bei Bedarf an die Arbeiter abgegeben, in deren Verantwortungsbereich sie dann auch liegen. Werkzeug sieht Daniel als Verbrauchsmaterial. In seinem Beruf, werden die Messer sehr intensiv benutzt, was dazu führt, dass er sie regelmässig schärfen muss. Dies wiederum macht seine Messer innerhalb von einem halben bis einem Jahr funktionsuntauglich.

“Wenn ich ein neues Messer haben muss, dann hole ich mir eines. Fertig.” Allerdings fühle sich ein neues Messer jeweils schon etwas fremd an. Er mache ein Messer erst mit der Zeit zu seinem Messer. Durch den intensiven täglichen Gebrauch werden die Abnützung des Griffes, sowie die Art des Nachschleifens zu Unterscheidungsmerkmalen. Seine Messer unterscheiden sich also sehr wohl von den anderen Seriengleichen im Betrieb. Es sei auch wichtig, dass jeder seine eigenen Messer habe. So wisse man immer über ihren Zustand Bescheid.

1 vgl. Anhang C, Seite 40 ff, Gespräch vom 20.02.2012

Jannis Dedes, 28, angehender Chirurg[2]

Abb. 2: Operationsbesteck

Grossen Einfluss auf die Bedeutung chirurgischer Werkzeuge hat das System in Spitälern. Jannis hat Medizin studiert und ist nun in der Spezialisierungsausbildung zum Chirurgen. Er erzählt mir, auch Chefärzte in grossen Spitälern hätten kaum ihr spezielles Instrumentarium. Sämtliche Geräte werden an solchen Orten zentral eingekauft, gelagert, gereinigt (steril) und instand gehalten. Das Werkzeug, mit dem er arbeitet, ist demnach auch mit "Steri Frauenfeld" bezeichnet. Es gehört also der Sterilwäscherei des Spitals Frauenfeld. Schliesslich hat er nur im Moment ihrer Anwendung Kontakt zu Werkzeugen. Für das Zusammen- und Bereitstellen ist jeweils eine Krankenschwester zuständig. Während einer Operation ist es auch die Aufgabe dieser "Besteckschwester", das jeweils verlangte Instrument dem Chirurgen zu reichen.

Ein Chirurg arbeite immer mit Werkzeug und niemals direkt von Hand. Die Standardausrüstung besteht demnach aus dem Skalpell in der rechten und der Pinzette in der linken Hand. Die Werkzeuge stellen deshalb eine Verlängerungen der Hände dar, man beginne sogar, mit ihnen zu fühlen, meint Jannis. Schliesslich arbeite ein Chirurg aber mit einer Unmenge an Spezialwerkzeugen. Klar wird das Skalpell und die Pinzette niemals aussterben, allerdings wird dieses Grundinstrumentarium immer weniger verwendet, da es für verschiedenste Handgriffe zugeschnittene Spezialwerkzeuge gibt. Als Beispiel erwähnt Jannis ein Gerät, welches halbautomatisch zwei Stücke Darm vernähen kann. Es wird nur verwendet, wenn in einem Eingriff der Darm aufgeschnitten und wieder verschlossen werden muss. Die Entwicklung gehe eben weg von den klassischen Handwerkszeugen hin zu Hightech-Geräten für Spezialeinsätze.

Trotzdem hat Jannis Freude am Instrumentarium und der Fingerfertigkeit, welche er damit trainiert. Und beispielsweise die Wahl zwischen Metall- und Kunststoffskalpell sei schon auch eine Sache von Stil. Er habe da schon seine Vorlieben, meint er, doch persönliches Operationsbesteck, das hätten höchstens ältere, sehr erfahrene Chirurgen. Jannis hält es auch für "Hokuspokus", wenn Ärzte mit "Diva-Ansprüchen" besonderen Wert auf die Instrumente legen. Das bringe unnötige Komplikationen mit sich, denn das System in Spitälern sei eben auf die nahezu weltweite Standartisierung ausgerichtet, und abgesehen davon könne mit jedem funktionsfähigen Werkzeug eine Aufgabe gleich gut erledigt werden.

2 vgl. Anhang C, Seite 29 ff, Gespräch vom 16.02.2012

Bettina Enke, 48, Damenschneider- und Gewandmeisterin[3]

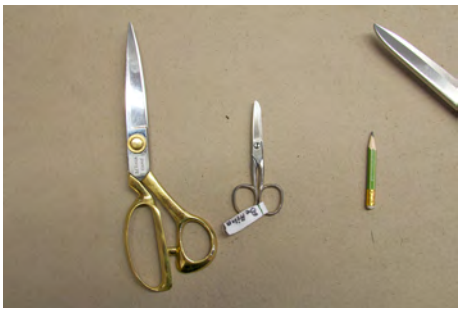

Abb. 3: Stoff-, Trennschere und Bleistift

Seit über zwanzig Jahren ist das kleine Trennscherlein die ständige Begleitung von Bettina Enke. Mit dieser Schere habe sie schon an den verschiedensten Orten gearbeitet. Sie liebe diese Schere, weil sie so schön klein und handlich sei. Jede Schneiderin im Opernhaus Zürich, wo Enke arbeitet, bekommt vom Betrieb beim Antreten einer Stelle eine Schere bezahlt. Die meisten kaufen sich mit dieser Gutschrift eine eher teurere Zuschnittschere. Solche sind zwar bereits in Massen vorhanden, denn je nach Stoff werden unterschiedliche Zuschnittscheren verwendet. Für die meisten Arbeiten benützt jedoch jeder am liebsten seine eigene Schere. Ebenso wichtig seien allerdings die Stecknadeln und Zeichenwerkzeuge, sprich Geodreiecke und Bleistift, meint Enke. Diese würde sie aber beim Wechsel zu einer anderen Arbeitsstelle kaum mitnehmen, da sie Verbrauchsmaterial sind. Das kleine Trennscherlein allerdings schon. Man brauche es eben ständig für die andauernd anfallenden Kleinigkeiten. Deshalb sei es immer in der Nähe und: “Nein, das gebe ich nicht gern aus der Hand.”

Die Scheren werden rund einmal jährlich von einem Schleifer geschliffen. Das sei allerdings immer etwas Unangenehmes, denn durch das Schleifen werden die Scheren kürzer und meist fühlen sie sich nicht mehr gleich an, wenn sie zurückkommen.

In den Scheren sieht Bettina Enke aber eigentlich keine besondere Symbolik. Wenn nun der Scherenschleifer eines Tages meint, die Schere habe ausgedient, dann wird sie sich eben eine Neue kaufen. Sicherlich würde sie dann versuchen, die genau gleiche Schere wiederzufinden. Dennoch verhalte es sich nicht anders als beim Bleistift, den müsse man ja auch von Zeit zu Zeit ersetzen und auch der müsse genau die richtige Härte haben.

3 vgl. Anhang C, Seite 37 ff, Gespräch vom 20.02.2012

Jörg Gabathuler, 50, Küchenchef[4]

Abb. 4: Küchenmesser

Seit gut 35 Jahren ist er leidenschaftlicher Koch und hat dabei eine starke Affinität für Messer entwickelt. In der Küche, die er leitet, hat eigentlich jeder seine eigenen Messer, zumindest empfiehlt er jedem, eigenes Werkzeug anzuschaffen, da er selbst merkt, dass er sich nur mit seinen eigenen Messern wohl fühlt. Da er gut und gern mal einen halben Tag mit nur einem Messer arbeite, komme es sehr stark darauf an, wie das Messer in der Hand liegt. Die Ergonomie sei eben das allererste Kriterium für die Auswahl eines Messers. Und weil jeder seine Messer etwas anders halte, sei nicht jedes Messer für jeden gleich gut. Doch nicht nur die Form des Griffes muss stimmen. Das richtige Messer sei auf jeden Fall auch eine Frage der Ästhetik. Normalerweise umgebe man sich ja gern mit schönen Dingen. Da nun die Messer aus seinem Alltag nicht wegzudenken sind, müsse die Ästhetik schon stimmen. So wird der Kauf eines neuen Messers zu einer langwierigen, komplizierten Angelegenheit. Verschiedenste Modelle werden angesehen und ausprobiert, Kataloge werden studiert und wenn schliesslich die Entscheidung getroffen ist, wird der Kauf zelebriert. “Wenn ich weiss, welches Messer ich kaufen möchte, ziehe ich das künstlich in die Länge. Nachher gehe ich eigentlich am liebsten noch gut essen, um den Moment zu feiern.”

Sein Fleischmesser benützt Gabathuler seit seiner Lehrzeit. Mit Begeisterung erzählt er, wie das Messer mit ihm in Südafrika und in Israel war und in wie vielen Küchen er damit schon gearbeitet habe. “Es steht eben für meinen Beruf,” meint er, “das Gemüsemesser steht für Zürich.” Dieses habe er, seit er in Zürich arbeite, also seit neun Jahren.

An Gabathulers Messer hängen vielerlei Geschichten - nicht nur seine Reisen, sondern auch alltäglichere Dinge. Von jeder grösseren Scharte in seinen Klingen weiss er haargenau, woher sie stammt. Wenn eine solche entsteht, schmerze es schon sehr, aber das könne eben schon mal vorkommen. Im Arbeitsalltag werden die Werkzeuge einfach sehr intensiv benützt. Deshalb habe er seine richtig schönen Messer zu Hause, wo sie zwar ebenfalls rege verwendet werden, aber trotzdem in Sicherheit sind.

Es sei schon eine Art Sammlung, die er besitze. Sein Bruder sei Gitarrist und habe auch mehr als fünf Gitarren, obwohl er eigentlich nur eine bräuchte. So habe er eben auch gut zwanzig Messer. Er könnte alte Messer auch niemals wegwerfen. Hat ein Messer ausgedient, wird es immer noch sorgfältig aufbewahrt - es ist ein Erinnerungsstück und abgesehen davon “frisst es ja kein Heu.”

4 vgl. Anhang C, Seite 24 ff, Gespräch vom 09.02.2012

Tiemo Volger, 25, Friseur[5]

Abb. 5: Schere, Blade, Kamm

Vor vier Jahren hat sich Tiemo eine japanische Friseurschere im Wert von 1200.- Franken gekauft. Im Moment des Kaufs schloss er einen Pakt mit dem handgeschmiedeten Meisterwerk, sagt er heute, und fügt zum Vergleich die berühmte Szene aus dem Film Kill Bill an, in der die Hauptfigur ihr "Hanzo-Schwert" erhält. Seit jeher sei er fasziniert von japanischer Stahlschmiedekunst. So wusste er schon lange, dass er sich eines Tages eine solche Schere kaufen würde, allerdings musste er sie sich erst verdienen. Im Betrieb, in dem Tiemo arbeitet, sind seitdem nach und nach alle Teamkollegen umgestiegen und haben sich ebenfalls solche Scheren zugelegt. Sie alle schwärmen von der Präzision, der Langlebigkeit, dem besonderen Schliff, der guten Ergonomie und der Ästhetik von diesen High-End-Werkzeugen.

Offensichtliches Unterscheidungsmerkmal zu anderen Scheren ist der leicht hohle Schliff der Scherenblätter. Dies führt dazu, dass die Scherenblätter regelrecht auf- und zugleiten, ansonsten kann ich bloss wenig Unterschiede zu anderen Friseurscheren erkennen, er hingegen schwört darauf und kann sich nicht vorstellen, jemals wieder mit einer anderen Schere zu arbeiten, wobei auch die vergleichbaren Scheren der Teamkollegen nicht in Frage kommen. Nur seine stimmt für ihn in jedem Detail.

Für die Mehrheit seiner Kunden benützt er sie allerdings gar nicht: "Ich muss gestehen, dass diejenigen Arbeiten, die mir am meisten gefallen, meist mit dem Messer gemacht werden." Mit dem sogenannten „Blade" sei das Vorgehen viel intuitiver und ein Haarschnitt erhalte die organischeren Übergänge, erklärt er. Zudem können anscheinend nur wenige Berufskollegen mit dem Messer umgehen. Er habe sich dies selbst beibringen müssen, sagt er stolz.Das Messer wird mit Einwegklingen benutzt, ist im Vergleich zur Schere sehr günstig und hat mit seinem Kunststoffgriff nicht die gleich hochwertige Anmutung wie die Schere. So bleibt die Schere das unangefochtene Lieblingswerkzeug von Tiemo. In ihr sieht er eine Art Verbündete. Sie sei das Medium für sehr vieles, was er in den letzten Jahren erlebt und erfahren hat. " Wäre diese Schere nicht, wäre ich nicht hier, wo ich jetzt bin."

Und so wird dieses spezielle Werkzeug weiterhin sorgfältig aufbewahrt, regelmässig zerlegt, gereinigt, das Kugellager frisch geölt, und alle zwei Jahre erhalten die Schneiden von einem geprüften Profi einen neuen Schliff. Dennoch ist diese Schere kein Begleiter für die Ewigkeit, sie lässt sich etwa viermal nachschleifen. Nach rund acht Jahren - die Schere hat nun Halbzeit - muss sie ersetzt werden. Dann kommt sie an die "Wall of Scissors". An dieser Wand bei Tiemo zu Hause hängen alle seine alten, nicht mehr brauchbaren Scheren. Von ihnen kann er sich nicht trennen, sie sind seine Trophäen.

5 vgl. Anhang C, Seite 33 ff, Gespräch vom 17.02.2012

4. Interpretation

Die fünf Gespräche haben sehr schnell klargemacht, dass sich die, zu Beginn dieser Arbeit aufgestellte These nicht in jedem Fall halten lässt. Auf der einen Seite war ich zwar erstaunt zu sehen, wie stark Werkzeuge in gewissen Fällen symbolisch aufgeladen werden, zum anderen gibt es auch jene Fälle, die ebendies für Aberglauben halten. Die einfachste Schlussfolgerung wäre, dass es starke persönliche Unterschiede gibt und gewisse Leute eine Affinität für gutes Werkzeug haben, während sich andere weniger dafür interessieren. Mich interessieren jedoch die Hintergründe einer solchen Affinität. Wovon hängt es ab, ob ein Werkzeug emotional symbolisch aufgeladen wird? Weshalb wird die Bedeutungsebene solcher Gegenstände so wichtig, oder weshalb eben nicht?

In den folgenden Abschnitten unterziehe ich die geführten Gespräche einer Interpretation. Ich bin mir dabei sehr wohl bewusst, mit der kleinen Stichprobe keinesfalls abschliessende Aussagen über den Symbolgehalt von Werkzeugen machen zu können, vielmehr gilt es, Tendenzen aufzuzeigen und diese zur Diskussion zu stellen

Typologie

Die fünf Portraits kann ich grob in drei Typen einteilen. Es sind dies die Funktionalisten, die Gewohnheitsorientierten und die Liebhaber.

Für die Funktionalisten (z. B. Jannis Dedes, Chirurg) zählt eigentlich nur die Tauglichkeit eines Werkzeugs bezüglich seiner Kernfunktion, also beispielsweise die Schärfe einer Klinge an einem Messer. Ein Funktionalist freut sich an einem Gegenstand, wenn er funktioniert, symbolische Werte sind ansonsten bloss sehr geringfügig vorhanden. In den angetroffenen Fällen spielte dabei die zentrale Werkzeugverwaltung und die damit verbundene Verantwortungsentlastung der Benutzer selbst eine wichtige Rolle.

Auch Funktionalisten entwickeln jedoch eine Beziehung zu ihrem Werkzeug. Durch den täglichen Gebrauch wird selbst bei ihnen das Werkzeug zu einer Verlängerung der Hand, welche sie haargenau kennen. Allerdings geschieht dies weitgehend unabhängig vom Gegenstand selbst. So bleibt ein Werkzeug für den Funktionalist tote Materie, die seiner Hand Folge leistet.

Für die Gewohnheitsorientierten (z. B. Bettina Enke, Schneiderin) gehören Werkzeuge zum persönlichen Inventar. Die Routine im Umgang mit einem bestimmten Gegenstand bringt mit sich, dass sie sich nur schwer vorstellen können, mit einem anderen zu arbeiten oder ihn aus der Hand zu geben. Eine emotionale Bindung zu einem Gegenstand entsteht so über längere Zeit, aber völlig unabhängig vom Hintergrund des Gegenstandes. Ebenfalls bezeichnend für die Gewohnheitsorientierten ist eine breitere Werkzeugpalette, innerhalb dieser sich die Werkzeuge bezüglich ihrer persönlichen Wichtigkeit nur sehr geringfügig unterscheiden.

Die Liebhaber (z. B. Tiemo Volger, Friseur) schliesslich kultivieren einen ausgesprochen sorgfältigen Umgang mit Werkzeugen, in welchen sie ihren Berufsstolz materialisiert sehen. Werkzeuge werden zu Sammlungsgegenständen, um sie werden Geschichten gesponnen. Zudem sehen sie die Verwendung von Werkzeug als Wechselwirkung zwischen dem Gegenstand und seinem Verwender. Das Werkzeug trägt einen nicht zu vernachlässigenden Teil zum Gelingen der Arbeit bei. Für die Liebhaber bilden höchste Qualitätsanforderungen und ergonomische Details bloss die Basis bei der Auswahl. Hinzu kommen hohe ästhetische Ansprüche und ein Interesse für Hintergrundinformationen. Kann ein Werkzeug diesen Ansprüchen genügen, darf es auch einiges kosten. Schliesslich wird es nachher über lange Zeit verwendet, stets sorgfältig gepflegt und von ausgesuchten Profis gewartet.

Symbolgehalt von Werkzeugen

Nun gilt es zu klären, welche Aspekte Einfluss darauf haben, zu welchem Typus sich ein Handwerker zählt. Individuelle Vorlieben sind dabei sicherlich sehr zentral, trotzdem sind gewisse Regelmässigkeiten zu erkennen.

An erster Stelle bildet die Art des Berufes in vielerlei Hinsicht einen starken Faktor. Anscheinend gibt es Berufe und Arbeitsplätze, die persönliches, gutes Werkzeug stärker kultivieren, als andere, was sich natürlich auf Neuankömmlinge auswirkt. Wer von einem Arbeitsplatz persönliches Werkzeug bezahlt bekommt oder beauftragt wird, sich ein solches selbst zu kaufen, neigt natürlich viel eher dazu, den Gegenstand symbolisch aufzuladen, da die Anschaffung des eigenen Werkzeugs eine Art *Meilenstein* in einer Karriere darstellt. Gleichwohl spielt sicherlich auch eine wichtige Rolle, ob das Werkzeug vom Angestellten persönlich gestellt wird, oder ob der Betrieb dies übernimmt. Im Fall, dass der Angestellte sich sein Werkzeug selbst kauft, dürfen der *finanzielle Aufwand* und dessen Einfluss auf den emotionalen Wert keinesfalls vernachlässigt, aber auch nicht überschätzt werden.

Dass beispielsweise unter Köchen das eigene Messerset einen solch hohen Stellenwert geniesst, hat meiner Ansicht nach auch viel damit zu tun, dass zur Ausbildung auch die sogenannte Gesellenzeit gehört. Dabei bietet das eigene Werkzeug dem Koch die Sicherheit, in verschiedensten Betrieben an verschiedenen Orten vergleichbare Arbeit leisten zu können. Durch das eigene Werkzeug wird der Koch *unabhängig*, was ihn wiederum als Person auszeichnet.

Auf der anderen Seite steht die zentrale Werkzeugverwaltung in Spitälern, welche bewirkt, dass der einzelne Chirurg flexibel bleiben muss. Daraus resultiert, dass dieser das Werkzeug bloss an seiner Funktionstauglichkeit misst.

Die Art des Berufes hängt jedoch auch mit der Art der Arbeit zusammen, welche ebenfalls bestimmend ist. Ich sehe einen klaren Zusammenhang zwischen der *Vielfalt* an Werkzeugen, welche für die Ausübung einer Tätigkeit unerlässlich sind, und ihrem emotionalen Wert. Der Friseur meinte, er könne seiner Kernaufgabe - dem Haareschneiden - grundsätzlich mit einem Kamm und seiner Schere nachkommen, während für die Schneiderin die Schere nutzlos wäre, hätte sie keine Zeichenwerkzeuge, keine Stecknadeln und keine Nähmaschine, welche ohne Schere ebenfalls nutzlos wären. Dies

führt dazu, dass dem einzelnen Gegenstand viel weniger Wert zugesprochen wird, während für den Friseur die Schere eben nicht nur beruflich zentral ist.

Mit allen Informanten habe ich über die Bedeutung des Berufes für sie selbst gesprochen und unterschiedliche Antworten erhalten. Insbesondere Tiemo, der Friseur und Jörg Gabathuler, der Koch, sind dabei als die *Passionierten* hervorgetreten. Sie gehen dem Beruf aus Leidenschaft und Interesse an der spezifischen Tätigkeit selbst nach. Daniel Hösli ist Metzger im Betrieb seiner Familie, wo er nun die siebte Generation vertritt. Für ihn stellt das Weiterführen des Geschäftes eine Art Lebensaufgabe dar, das Handwerk rückt so etwas in den Hintergrund. Es liegt nun nahe, daraus zu folgern, dass jemand, der einem bestimmten Handwerk aus Passion nachgeht, auch zu einer Affinität für dessen Werkzeuge tendiert. Ungefragt bestätigte dies Jörg Gabathuler: "Jemand der Freude an seinem Beruf hat, der freut sich auch an seinen Werkzeugen." Ich würde allerdings bezweifeln, dass sich diese Aussage umdrehen lässt.

Im Zusammenhang mit dem Beruf war auch der Wert der Kreativität Gesprächsthema. Alle Informanten meinten, handwerkliche Arbeit verlange jedem etwas Kreativität ab, allerdings sprechen vor allem der Friseur und der Koch davon, dass sie Glück hätten, an einem Ort arbeiten zu können, wo ihr eigener Stil und ihre Kreativität explizit erwünscht sei. Insbesondere der Friseur liess mich dabei auf einen interessanten Zusammenhang schliessen. Für ihn wäre ohne sein Werkzeug keine kreative Arbeit möglich, denn vielfach entstehen gewisse Formen und Übergänge seiner Haarschnitte erst während dem Schneiden selbst und deshalb durch das Werkzeug. Weil er ohne seine Schere oder sein Messer nicht kreativ sein könnte, werden seine Werkzeuge zu *Verbündeten* und zur extrem ausgeprägten Verlängerung seiner Hände. Bettina Enke, die Schneiderin, lenkte das Gesprächsthema immer wieder weg von ihren Scheren auf ihre Zeichenwerkzeuge. Da diese zweifelsohne Verbrauchsartikel sind, war es schwierig, darüber zu sprechen, doch machte dies ebenfalls klar, dass eine emotionale Bindung zu einem Werkzeug eher dort entstehen kann, wo durch das Werkzeug beispielsweise ein Schnittmuster *entsteht*, als wo dieses bloss *umgesetzt* wird. In puncto Anteil an Kreativität unterscheidet sich der Scherengebrauch des Friseurs also sehr deutlich von jenem der Schneiderin, weshalb die Schere für den Friseur viel wichtiger ist.

Eine letzte emotionale Funktion von Werkzeugen sehe ich im Symbol für gefühlte oder tatsächliche *Höherqualifizierung* oder *Spezialisierung*. Dem eigenen Werkzeug einen besonderen Stellenwert zuzuschreiben, ist für gewisse Handwerker ein Instrument, ihren Berufsstand sowie ihre Passion dafür anderen Berufskollegen kundzutun und damit eine hohe Qualifizierung zu implizieren. Mit seinen Messern vermittelt der Koch, dass er Wert auf präzise, sorgfältige und hygienische Lebensmittelverarbeitung legt und bereits über mehr als dreissig Jahre Berufserfahrung verfügt. Indem seine Berufskollegen seinem Wunsch nachkommen, auf den Gebrauch seiner Messer zu verzichten, anerkennen sie seine Haltung, was ihn wiederum auszeichnet.

Zusammenfassend kann ich auf nachfolgende Symbolfunktionen von Schneidewerkzeugen wie Messern und Scheren schliessen. Gewisse sind direkt aus den Gesprächen entnommen, andere habe ich eben hergeleitet. Die Punkte stellen keine zwingenden Kriterien für das Zustandekommen einer emotionalen Bindung zu den Gegenständen dar. Viel mehr sind es Möglichkeiten von emotionalen Werten in isolierter Form, wobei sich der schlussendlich wahrgenommene Wert eines solchen Gegenstandes immer als ein komplexes Zusammenspiel verschiedener Aspekte definiert.

- Autonomie: Das Werkzeug macht seinen Besitzer unabhängig.
- Berufssymbol: Das Werkzeug steht stellvertretend für einen Beruf.
- Geschichte: Das Werkzeug ist ein Erinnerungsstück/Souvenir.
- Hand: Das Werkzeug stellt eine Verlängerung des Körpers dar.
- Identität: Das Werkzeug verkörpert den persönlichen Stil.
- Kreativität: Das Werkzeug ist Grundlage zur Selbstverwirklichung.
- Passion: Das Werkzeug zeigt eine Leidenschaft.
- Qualifizierung: Das Werkzeug zeigt einen hohen Selbstwert.
- Qualität: Der Anspruch an eine hohe Qualität des Werkzeugs zeigt den Anspruch an eine hohe Qualität der eigenen Arbeit.

[alphabetisch geordnet]

Wichtigkeit der Ergonomie

Neben dem stark unterschiedlich ausgeprägten Symbolgehalt der Werkzeuge war ich erstaunt ob der immensen Wichtigkeit der Ergonomie bei der Auswahl von Werkzeugen. Gerade für Werkzeugliebhaber muss ein Werkzeug nicht nur gut in der Hand liegen und keine Blasenbildung verursachen, es muss regelrecht sitzen. Klar wird dies vor allem dann wichtig, wenn ein bestimmter Gegenstand sehr oft, und über längere Zeit am Stück verwendet wird. Dann allerdings kommen individuelle Unterschiede sehr stark zum Tragen. In der Art, wie man ein Messer in der Hand hält, erklärte mir der Koch, gäbe es unterschiedliche Techniken. Diese unterscheiden sich zwar nur sehr minim, doch ist es trotzdem möglich, dass sich ein bestimmtes Werkzeug für einige Handwerker “wie angegossen” anfühlt, für andere jedoch völlig untauglich ist. Wichtig dabei sind oft winzige Details, über welche ich kein so ausgeprägtes Bewusstsein erwartet hatte. Dass sich kein universaler Griff gestalten lässt, ist wohl allgemein bekannt. Dass es allerdings Unterschiede im Milli- oder sogar Zehntelsmillimeterbereich sind, die jemanden zum Kauf eines bestimmten Gegenstands bewegen können, oder eben dazu, dass er sich für einen anderen entscheidet, erstaunt mich sehr, da ich bislang der Ansicht war, die Hand sei ein sehr tolerantes Organ, was kleine Ungereimtheiten betrifft.

5. Fazit

Geht es um Werkzeuge, liest man vielfach von der enormen Vielfalt, die sich über Jahrtausende entwickelt hat. So war ich mir natürlich schon bewusst, dass ein Messer nicht mit jedem Messer gleichgestellt werden kann. Trotzdem war ich beeindruckt, die Spezialisierung und die immense Vielfalt von Werkzeugen vorgehalten zu bekommen. Dabei formulieren vermutlich immer noch die Handwerker selbst die differenzierten Kriterien, welcher die Entwicklung von Werkzeugen bestimmen. Die Spezialisierung von Werkzeugen spielt sich dabei längst nicht mehr nur auf der rein funktionalen Ebene ab. Proportionen, ergonomische Detaillösungen, Formensprache und Ästhetik spielen auf dem Werkzeugmarkt ebenso eine Rolle wie der Funktionsumfang.

Zum Anderen lag ich mit der Annahme, dass die Bedeutung von Handwerkszeugen kultartige Züge annimmt, nicht unbedingt falsch. Es gibt Handwerker, die ihren Werkzeugen auf verschiedensten Ebenen hohe Bedeutung zuschreiben, auch wenn es sich gar um mittelklassige Serienprodukte handelt. Aus Erzählungen in den geführten Gesprächen und daraus, dass ich bei relativ zufälliger Auswahl an Informanten auf extrem ausgeprägte Fälle von persönlichem Werkzeug traf, schliesse ich, dass es sich bei Jörg Gabathuler und Tiemo Volger keineswegs um Einzelfälle handelt, auch wenn sie sicherlich Extreme darstellen. Diese Extreme waren jedoch sehr hilfreich bei der Suche nach Symbolfunktionen, die Schneidewerkzeugen innewohnen.

Die in Kapitel 4 aufgezeigten Möglichkeiten sind, wie schon erwähnt, nicht als absolute und abschliessende Analyse zu bezeichnen. Würde dies angestrebt, wäre eine deutlich grössere Stichprobe vonnöten. Durchaus wäre es ebenfalls lohnenswert, die Auswahl an Informanten auszuweiten und beispielsweise auch andere Werkzeugkategorien hinzuzufügen.

Die emotionale Bindung eines Handwerkers zu seinen Werkzeugen ist stark von individuellen Vorlieben gefärbt. Dennoch lassen sich viele Parallelen ziehen und allgemeinere Faktoren bestimmen, die eine solche Bindung ausmachen können. Mit den fünf Beispielen habe ich solche herleiten können. Ein Werkzeug kann auf verschiedenste Art und Weise zum sehr persönlichen Gegenstand werden. Allerdings wäre es ebenfalls falsch anzunehmen, zu einem guten Handwerker gehöre spezielles, emotional aufgeladenes Werkzeug.

Ich interessiere mich grundsätzlich für die Welt der Gegenstände, bin allerdings eher fasziniert von sogenannt hochwertigen Produkten. Mit dem Schreiben dieser Arbeit wurde mir auf einer etwas abstrakteren Ebene klar, dass zum Begriff “hochwertig” vielerlei Dinge gehören, die vergessen gehen, wenn man lediglich von guter Verarbeitung und ausgesuchten Materialien spricht. In den Gesprächen, welche ich für diese Arbeit geführt habe, hat sich gezeigt, dass materielle Hochwertigkeit (je nach Produkt) zwar sehr wohl ein Verkaufsargument ist, die wahrgenommene Hochwertigkeit aber erst durch den Gebrauch und durch die weiterführende Bedeutung des Gegenstands zustande

kommt. Dabei stellt die materielle Hochwertigkeit keine zwingende Voraussetzung für die wahrgenommene Hochwertigkeit dar. Mit Entwürfen eine solche wahrgenommene Hochwertigkeit anzustreben, scheint mir eine ehrenwerte Zielsetzung für Designer zu sein, schliesslich muss es auch ein sehr erfüllender Erfolg sein, wenn eine solche erreicht wird. Allerdings muss ich mich damit abfinden, dass sich kaum Parameter festlegen lassen, die einen solchen Erfolg garantieren. Ein Produkt ist wohl nie vollumfänglich planbar.

Nachwort

Man könnte behaupten, die vorliegende Arbeit hätte kaum etwas mit Design zu tun, sie befasse sich weder mit Formalästhetik, Produktionstechnik oder Entwurfstheorie, noch habe sie zum Ziel, ein Feld für ein neues Produkt zu eröffnen. Das mag stimmen.

In der Auseinandersetzung mit der Bedeutungsebene von Gebrauchsgegenständen - in diesem Fall von Schneidewerkzeugen - habe ich aber ein besseres Gefühl dafür entwickeln können, was es neben Produktionsaufwand, Kosten und Marketing sonst noch heissen kann, ein Produkt in den freien Markt zu entlassen. So wird sie in sämtlichen zukünftigen Entwürfen mitschwingen, auch wenn dies kaum jemals sicht- oder argumentierbar sein wird.

Diese Arbeit bot zusätzlich die Gelegenheit, das Gespräch mit dem anonymen Endverbraucher zu suchen, was eigentlich zu einer jeden seriösen Produktentwicklung gehören könnte. Auch wenn die geführten Gespräche nicht immer einfach waren - beispielsweise weil ich trotz ausgiebiger Vorarbeit falsch vorbereitet war oder meine Gesprächsparter mit meinen Fragen bloss verwirrte, war es eine lohnenswerte Erfahrung, mich „ins Feld“ zu stürzen.

Anhang A: Referenzen

Literaturverzeichnis

Comte, Hubert (1998): Werkzeuge der Welt. Vom Faustkeil zum Laserstrahl. München, Knesenbeck.

Csikszentmihalyi, Mihaly & Rochberg-Halton, Eugene (1981): The meaning of things. Domestic symbols an the self. Cambridge, Cambridge University Press.

Flusser, Vilém (1993): Dinge und Undinge. Phänomenologische Skizzen. München, Carl Hanser.

Müller, Francis (2002): Samurai in der Küche. In: NZZ am Sonntag 10.8.2003.

Gänshirt, Christian (2011): Werkzeuge für Ideen. Einführung ins architektonische Entwerfen (2. Auflage). Basel, Birkhäuser GmbH.

Gegenbauer, Silke (2011): The Nature of People's Attachment to Objects. Masterarbeit im Fach Informatik. Zürich, Institut für Informatik der Universität Zürich.

Habermas, Tilmann (1999): Geliebte Objekte. Symbole und Instrumente der Identitätsbildung. Frankfurt a. M., Suhrkamp Taschenbuch

Petroski, Henry (1994): Messer, Gabel, Reissverschluss. Die Evolution der Gebrauchsgegenstände. Basel, Birkhäuser GmbH.

Sennett, Richard (2009): Handwerk. Berlin, Berlin Verlag GmbH.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1-5: Reto Togni, 2012

Anhang B: Fragebogen

Bibliografische Fragen
- Name
- Alter

Fragen zum Beruf
- Art des Berufs, Berufsstatus, Ausbildung
- Was bedeuted dir dein Beruf?
- Ist xy ein Werkzeugberuf? Bist du Handwerker?

Fragen zu Werkzeug allgemein
- Welches Werkzeug benötigst du zur Ausübung deiner Arbeit?
- Welches Werkzeug ist zentral? Wieveil Werkzeug brauchst du? **FOTO**
- Inwiefern hängt die Qualität deiner Arbeit von deinem Werkzeug ab?
- Was zeichnet gutes Werkzeug aus?
- Welches Werkzeug besitzst du persönlich? Weshalb?
- Hast du ein Lieblingswerkzeug?

Fragen zu Werkzeug spezifisch
- **BESCHREIBUNG** (verdeckt) des Lieblingswerkzeuges
- Benützung
  - Wie benützst du es? Wozu wird es verwendet? **FOTO**
  - Wer benützt es?
  - Wie wird es gepflegt/gewartet? Wie oft? Wer?
- Welche Aspekte waren für die Auswahl des Werkzeugs zentral?
- Wie fühlt sich der Moment des Kaufs an?
- Weisst du Bescheid darüber wie und wo dieses Werkzeug gefertigt wird?
- **Ist es das richtige? Hättest du lieber ein anderes? Hast du ein Traumwerkzeug?**
- Unterscheidung
  - **VERGLEICH:** Was unterscheidet deines von den anderen, gleichen im Betrieb?
  - Woran erkennst du dein eigenes (blind)?
  - Inwiefern unterscheidet es sich von Seinesgleichen? (Serie)
  - Hast du es selbst aktiv verändert/um-, mitgestaltet?
  - Welche Veränderungen werden durch den Gebrauch sichtbar?
  - Sind Werkzeuge Namensträger?
- Geschichte
  - Wie lange hast du es schon? Wann und wo hast du es gekauft?
  - **Welche Assotiationen löst es aus? Wofür steht es?**
  - Welche Erinnerungen sind an das Werkzeug geknüpft?
  - Was erzählst du Aussenstehenden davon?
- Was sagt das Werkzeug über dich aus - im Betrieb oder ausserhalb?
- Passt dein Werkzeug zu dir? Oder du zum Werkzeug?
- Wann hat das Werkzeug ausgedient? Was dann? Was wäre, wenn es kaputt ginge?
- abschliessend: Ist denn Werkzeug eine persönliche Angelegenheit?
- Nochmals: Weshalb besitzst du dein eigenes?
- **Hast du Vorlieben für gewisse Arten von Werkzeug?**
- **Fühlst du dich bewaffnet?**
- **Hat Werkzeug etwas mit Stil zu tun? Was ist dein Stil? Was deine Handschrift?**
- **Taugt das Werkzeug für was du es brauchst?**
- **Nimmst du das Werkzeug als Verlängerung deiner Hand wahr?**

Anhang C: transkribierte Gespräche (chronologisch)

Jörg Gabathuler, Gespräch vom 9. Feb. 2012

Zu Beginn schnell ganz allgemeine Fragen. Ihr Name ist Jörg Gabathuler. Wie alt sind sie?

Fünfzig.

Sie sind Koch. Was gibt's sonst über ihre Ausbildung zu sagen?

Es begann mit einer ganz normalen Berufslehre als Koch. Danach gibt es die Möglichkeit des sogenannten Gastronomiekochs. Dies ist eine Art Berufsprüfung, welche nach einigen Jahren Berufspraxis gemacht werden kann. Nach einigen weiteren Jahren Berufspraxis ging ich dann wieder in die Schule um den eidgenössisch diplomierten Küchenchef zu machen. Das ist die Meisterprüfung.

Sie sind jetzt also Küchenchef?

Richtig. Seit zehn Jahren führe ich hier in der Meise das Küchenteam.

Was bedeutet ihnen denn ihr Beruf?

Der Beruf hat für mich immernoch die Bedeutung, welche mich ursprünglich auch dazu gebracht hat, ihn überhaupt zu erlernen. Es ist für mich eine Möglichkeit, ein Produkt von Anfang bis Schluss zu sehen. Ich habe Freude daran, nicht nur ein Teil in einem Fertigungsabschnitt zu sein, sondern effektiv vom Grundprodukt bis zum Endprodukt mitarbeiten und kreieren zu können. Der Beruf gab mir ausserdem die Möglichkeit, zu reisen, ins Ausland zu gehen, und andere Kulturen zu sehen.

Es ist also ein Beruf in dem etwas produziert und kreiert wird. Ist es auch ein Werkzeugberuf?

Wir sind angewiesen auf Werkzeug.

Sind sie also Handwerker?

Das hängt von der Küche ab. Sehen wir uns beispielsweise McDonald's an - das gibt's ja auch und braucht es auch - da würde ich mich eher als Werkzeug fühlen. Wenn man aber die eigene Kreativität einbringen kann, und auch muss, dann löst sich der Koch allmählich vom Handwerker. Als Vergleich: Vom Schmied zum Kunstschmied.

Welches Werkzeug ist dann für den Küchenhandwerker wichtig?

Das sind die Messer. Der Rest, das sind eher Gerätschaften.

Weshalb ist dann das Messer eher ein Werkzeug als beispielsweise ein Schwingbesen?

In unserem Beruf ist es so dass man das Werkzeug - sprich die Messer - selbst besitzt. Der Rest, also die Gerätschaften wie Schwingbesen etc. wird von der jeweiligen Küche gestellt. Zu den Messern kommt dann auch eine persönliche Beziehung zustande. Nicht nur, weil man sie selbst berappen musste, sondern auch weil man sie an jeden Arbeitsort mitnimmt.

Gibt es ein zentrales Messer? Chinesen beispielsweise benützen lediglich eine Form von Messer in der Küche.

Wir haben in unseren Breitengraden verschiedene Formen von Messern für unterschiedliche Verwendungszwecke. Je nach Anwendung eignen sich gewisse Formen einfach besser als andere. Das am meisten verwendete Messer ist sicherlich das Gemüsemesser, aber auch dieses taugt nicht für jeden Verwendungszweck.

Inwiefern ist dann die Qualität ihrer Arbeit abhängig von ihrem Werkzeug?

Mit einem stumpfen Messer einen präzisen Schnitt zu machen, das ist wie der Versuch einer genauen Zeichnung mit einem stumpfen Bleistift. Auch der Journalist kann mit einer heiseren Stimme wohl nicht gleich gut ein Interview führen, wie wenn er gesund ist. Gutes Werkzeug ist also die Voraussetzung für effiziente und exakte Arbeit und dafür, dass das Endprodukt so daher kommt, wie es soll.

Also ist es entscheidend, wie scharf ein Messer ist?

Auf jeden Fall. Allerdings ist es ebenso zentral, dass einem das Messer gut in der Hand liegt und wie sich das Messer in der Hand anfühlt. Man darf nicht vergessen, dass wir Berufsleute - nicht wie Hausfrauen - ein Messer für fünf Minuten benützen. In unserem Beruf kommt es nicht selten vor, dass wir ein Messer über mehrere Stunden täglich in der Hand halten. Dann wird es sehr wichtig, wie ein Messer in der Hand liegt. Nicht ergonomisch geformte Messer führen zu Ermüdungen und. Wie man weiss, führen Ermüdungen dann auch dazu, dass sich Fehler einschleichen und die angestrebte Präzision verloren geht.

Was zeichnet denn ihrer Meinung nach ein gutes Messer aus?

Ganz zentral ist die Qualität des Stahls. Ein gutes Messer bleibt sehr lange scharf und ich kann mittels kleiner Eingriffe und Hilfsmittel, wie dem sogenannten Wetzstahl, die Schärfe sehr lange aufrecht erhalten. Auch die Verarbeitung des Griffes ist sehr wichtig. Gibt es Ecken und Kanten, welche unangenehm sind? Ist er ergonomisch in der Hand? Schliesslich ist auch die Lebensdauer ein wichtiges Kriterium.

Wie sieht es mit der Ästhetik aus?

Die ist sehr wichtig für mich. Für einen gewissen Handwerker, dem sein Beruf nicht so wichtig ist, mag das Äussere seiner Werkzeuge egal sein. Jemand, der Freude an seiner Tätigkeit hat, der freut sich auch an seinen Werkzeugen. Da ich nun so viele Stunden täglich mit meinen Werkzeugen verbringe und mich in der Regel gerne mit schönen Gegenständen umgebe, suche ich mir beim Kauf eines Messers auch sicherlich auch einfach ein Modell aus, welches mir gefällt. Die anderen Eigenschaften, die ich erwähnt habe sind dabei natürlich die Basics, die sowieso erfüllt sein müssen.

Welches Werkzeug besitzen sie denn persönlich? Vor ihnen liegen lediglich drei Messer. Ist es das?

Nein, nein. Das sind weit mehr. Ich weiss es nicht mal auswändig. Das sind sicher mehr als zwanzig.

Sind sie auch Sammler?

Natürlich! Ich brauche eigentlich keine zwanzig Messer. Sowie auch kein Gitarrist fünf Gitarren braucht. Aber doch, ich brauche meine Messer. Das hat tatsächlich was mit Sammeln zu tun!

Wäre es auch möglich, dass sie sich ein Messer als Souvenir auf einer Reise - beispielsweise nach Japan - kaufen?

Auf jeden Fall. Ein gutes Messer ist auch ein Stück Schmiedekunst. Gerade japanische Messer sehe ich auch als Kunstobjekte an. Leider sind sie viel zu teuer.

Unter ihren Zwanzig Messer: Gibt es da ein Lieblingsmesser?

Ich habe wohl etwa drei Favoriten. Das sind die drei, die hier vor mir liegen.

Ich suche mir nun mal eines aus. Können sie mir das blind beschreiben?

Das ist ein Gemüsemesser. Das will heissen: seine Klinge ist tiefer als sein Griff. Wenn ich es in der Hand halte, ist die Klinge immernoch auf dem Schneidebrett. Deshalb eignet es sich eben beispielsweise für Gemüse. Es ist circa 30 cm lang und hat eine durchgehende Klinge, das heisst: der Stahl verläuft durch den Griff hindurch. Die Griffschalen sind aus einem harten Kunststoff und vernietet. Vorne Am Griff bei meinem Zeigefinger ist der Griff schön abgerundet. Gegen vorne zur Klinge hin ist es mit einem guten Schutz versehen. Es ist ein Victorinox-Messer und hat damals rund 100 Franken gekostet.

Wer benützt denn dieses Messer?

Bei vielen Messern ist es mir fast egal, wer sie benützt, solange ihnen Sorge getragen wird. Bei meinen Lieblingsmessern ist das etwas anders. Dieses Gemüsemesser beispielsweise, das benütze nur ich. Dieses sehe ich auch nicht gerne in fremden Händen. Bei den anderen ist es klar, die dürfen gebraucht werden, bei den dreien hier hingegen sage ich dann: „Nein, nimm lieber ein anderes!“ Ich habe auch für den gleichen Verwendungszweck noch andere Messer, dieses Gemüsemesser ist aber meines. Da bin ich etwas eigen.

Wie sieht es mit der Pflege und Wartung aus?

Ich selbst ziehe die Messer nur ab mit dem erwähnten Wetzstahl. Für das effektive Schärfen besitze ich das Werkzeug nicht und verfüge auch nicht über die Technik und die Erfahrung. Dies überlasse ich lieber dem Profi. Man kann ein Messer nämlich auch innerhalb von einem einzigen Mal schleifen zerstören.

Wie oft werden die Messer dann geschliffen?

In der Regel halbjährlich. Maximal nach einem Jahr.

Dann werden die Messer geschliffen, wenn der „Messerschleifer“ gerade in der Nähe ist, oder haben sie da einen Favoriten?

Ich habe einen Messerschleifer in Bad Ragaz. Ist leider nicht gerade in der Nähe, vorallem, wenn man in Zürich arbeitet. So schicke ich halt meine Messer nach Bad Ragaz oder bringe sie selbst dorthin, denn dieser Schleifer macht das einfach seit jeher grandios. Zu diesem habe ich auch Vertrauen, dem kann ich meine Messer ohne Bedenken geben. Ich habe ja auch keine Garantie für den Fall, dass ein Schleifer meine Messer „zerschleift“. Dabei geht es auch noch um einen ganz ordentlichen Kostenpunkt. Wenn ich nun zwanzig Messer zum Schleifen gebe, sind das schnell mehr als Tausend Franken, die dann dahin sein könnten.

Nochmals zurück zu diesem Gemüsemesser: Welche Aspekte waren dann für die Auswahl von genau diesem wichtig?

Vorerst waren das natürlich diese funktionalen Eigenschaften, die ich erwähnt habe: der abgerundete Griff, der Schutz zur Klinge hin. Daneben hat es aber auch noch etwas „sentimental value“. Das ist ein Victorinox-Messer, diese sehen sonst etwas anders aus. Mit dieser Produktlinie kamen Victorinox etwas zurück auf die typischen, alten Franzosenmesser. Das hat deshalb etwas „sentimental value“, weil mein Küchenchef in der Küche, in der ich meine Lehre absolviert hatte, noch richtige

Franzosenmesser hatte. Die waren dazumals noch nicht einmal rostfrei, die waren schwarz. Aber die Form des Griffes dieses Victorinox-Gemüsemessers ist sehr stark angelehnt an diese Messer. Ich will damit auch nicht die Vergangenheit zurückholen, es erinnert mich einfach etwas an die damalige Zeit.

Wann haben sie denn dieses Messer gekauft?

Das ist circa neun Jahre her.

Wie fühlt sich der Moment des Kaufs eines solches Messers an?

Freude. Schlicht und ergreifend: Freude. Ich versuche auch stets, aus dem Kauf eines Messers ein Erlebnis zu machen. Das ist kein Witz. Ich kaufe ein Messer nicht wie ein Paar Socken. Das geht nicht nach dem Schema „Wenn die Grösse und die Farbe stimmt, gehe ich zur Kasse". Ich sehe mir die Messer lange an, nehme sie in die Hand. Und danach gehe ich am liebsten noch gut essen, um den Moment zu feiern.

Kann man in einem einzigen Nachmittag ein Messer kaufen?

Im Vorfeld sondiere ich erstmal. Ich gehe dann in verschiedene Geschäfte und sehe mir verschiedene an. Wenn ich dann effektiv zum Kauf in ein Geschäft gehe, dann weiss ich aber eigentlich schon sehr genau was ich will und welches ich will. Dann ziehe ich es einfach noch künstlich in die Länge.

Vorhin haben Sie von Schmiedekunst gesprochen. Dieses hier ist ein Victorinox. Wissen Sie denn Bescheid darüber, wie es gefertigt wird, welche Materialien verwendet werden und wo es herkommt?

Alle namhaften Hersteller verwenden natürlich sehr hochwertigen Stahl. Dennoch unterscheiden sie sich. Welcher Hersteller nun welchen Stahl verwendet, das weiss ich nicht. Ich merkte einfach irgendwann, dass ich mit dem Victorinox-Messer etwas besser arbeite, als beispielsweise mit einem Solinger. Ob das von der Legierung abhängt, weiss ich nicht genau. Details interessieren mich aber schon. Beispielsweise bei einem japanischen Messer aus Damast, will ich schon wissen, in wievielen Lagen das Messer geschmiedet ist etc. Ein solches Messer kostet dann aber auch 300 bis 600 Franken und ist dann auch nicht mehr nur ein Werkzeug. Ein solches Messer habe ich auch eher zu Hause und nicht im Betrieb, dafür ist es mir zu schade. Die richtig schönen Messer habe ich alle zu Hause. Es wäre einfach zu schade, wenn ihnen durch die starke Belastung etwas passieren würde. Aber diese exklusiven Messer werden trotzdem benützt, die liegen nicht einfach irgendwo in einer schönen Schachtel. Logischerweise ist aber die Benützung zu Hause viel weniger intensiv.

Zwischenfrage: Das Kochen ist für sie also nicht nur Beruf, sondern auch Hobby?

Unbedingt. Ich versuche auch ständig neue Dinge aus in meiner Freizeit - sei das, selbst Würste herzustellen, Entenbrüste aufzuhängen, um sie zu trocknen, oder was auch immer. Meine Frau hat da zwar jeweils etwas Mühe damit, aber für mich ist das sehr wichtig. Ich bin nun seit 35 Jahren in meinem Beruf tätig. Die Faszination hat er aber nie verloren.

Nun doch noch einmal zurück zu diesem Gemüsemesser. Sie haben vorhin von ganz spezifischen Merkmalen gesprochen, die es anscheinend einzigartig machen. Gibt es denn in ihrer Küche nicht auch andere Messer mit denselben funktionalen Eigenschaften?

Doch die gibt es. Aber beispielsweise die Rundung am Griff, die finde ich nicht an vielen Messern. Von Messergriffen, welche nach vorne eine leichte Kante haben, bekomme ich schnell Blasen. Dieser funktionale Unterschied zu anderen - ebenfalls guten - Messern kommt aber dadurch zustande, wie

ich das Messer in der Hand halte. Für andere, die eine leicht andere Technik anwenden, mögen andere Details entscheidend sein. Was für einen wichtig ist, hängt stark von der persönlichen Technik ab. Wie ist die Haltung der Hand? Wo halte ich das Messer?

„Der Hammer schmiedet den Schmied." - Schnitzt das Messer also auch den Koch?

Auf jeden Fall. Gerade zu Beginn einer beruflichen Tätigkeit oder der Ausbildung wird die Art, wie ich mit einem Messer arbeite, sehr stark geprägt durch das vorhandene Werkzeug. Wenn dann an einem Werkzeug etwas nicht so recht passt, dann wird der beste Weg an dieser Unpässlichkeit vorbei gesucht. Ob das lobenswert ist oder nicht, sei mal dahingestellt, in der Regel gewöhnt man sich dann aber eher unbequeme Haltungen an. Jemand, der unbequeme Schuhe trägt, ist sicherlich auch nicht so beschwingt unterwegs, wie jemand, der keine Schmerzen an den Füssen versprürt. Das ist das genau Gleiche.

Mal abgesehen von der Rundung am Griff: Was unterscheidet ihr Messer von Seriengleichen?

Es unterscheidet sich sehr stark von andern, identischen Messern. An meinem Messer sind gewisse Macken und Narben vorhanden. Beispielsweise ist ein kleiner Teil des Griffes abgebrochen. Ich weiss aber sehr genau, wo und wann es runterfiel und weshalb dieser Ecken ab ist. Die Nachschliffe unterscheiden es sicher auch von anderen gleichen. So wie mein Schleifer die Messer schleift, so verändert sich auch die Form der Klinge. Ich erkenne mein Messer ganz eindeutig unter Seinesgleichen.

Haben Sie es denn auf eine sonstige Art selbst aktiv verändert?

Nein, das traue ich mich nicht.

Haben ihre Messer Namen?

Nein, meine Messer nicht.

Der Moment des Kaufs eines Messers, ist also ein spezieller Moment. Welche Geschichte steckt denn nun im Gegenstand selbst?

Kurz nachdem ich hier in der Meise die Stelle angetreten habe, habe ich mir dieses Gemüsemesser gekauft. Das Messer begleitet mich also seit ich hier in Zürich bin. Es ist also für mich auch ein Synonym für Zürich und die Meise. Das Fleischmesser aber, das habe ich zu Zeiten meiner Berufslehre gekauft. Es war mit mir in Südafrika, es war mit mir in Israel. Das steht also fast schon für meinen Beruf.

Über das dritte, hier liegende Messer haben wir noch nicht gesprochen. Was hat es denn mit dem auf sich?

Das ist ein sogenannter Ausbeinler, also ein Messer für die Fleischverarbeitung. Ich mag es sehr, es ist allerdings völlig anders, als die Anderen. Die anderen Messer haben noch einen Holzgriff, oder einen aus Kunststoff, der aussieht wie Holz, sind angelehnt an französische oder deutsche Messer, der Ausbeinler allerdings, der stammt aus der Metzgerei und steht für völlige Funktionalität. Metzgermesser liegen sehr oft und sehr lange im Wasser, da saugen sich Holzgriffe trotz der Behandlung voll und sprengen oder fallen ab. Deshalb hat sich hier sehr schnell der geschlossene Kunststoffgriff durchgesetzt. Diese wurden nicht aus ästhetischen Gründen so gemacht, das ist reine Funktionalität. Das sagt das Messer auch aus. Da weiss ich, mit diesem Messer gehe ich ans Fleisch und deshalb stimmts. Zum Vergleich: Das Messer ist für mich eher wie ein Wanderschuh, den ich anziehe, um wandern zu gehen, aber sicher nicht an einen Ball. Der Wanderschuh fasziniert mich aber sehr.

Wie alt ist er denn?

Auch schon über zwanzig Jahre. Dass ein Messer so lange hält, hängt wirklich davon ab, wer es schleift. Ein guter Schleifer bringt mit minimalem Abrieb kleine Kerben raus. Andere Schleifer, schleifen oft viel zu lange, so werden die Klingen immer schmaler und verlieren ihre Form. Das gibt dann diese Nadeln, die nicht mehr zu gebrauchen sind. Mein Fleischmesser, zum Beispiel, wurde in 35 Jahren circa einen Zentimeter schmaler, das liegt bei Weitem drin. Meine Messer schleift auch seit jeher dieser Messerschleifer in Bad Ragaz.

Was erzählen sie Aussenstehenden über ihre Messer?

Nicht viel. Beispielsweise meine Frau erfährt sicher, wenn meine Messer frisch geschärft sind oder wenn es eine neue Scharte gab. Sie weiss auch von meiner Affinität. Andere verstehen das wohl nicht, für sie ist es in diesem Sinne auch nichts Weltbewegendes, wenn mein Messer eine Kerbe kriegt. Unter Köchen unterhalten wir uns allerdings schon über unser Werkzeug. Ein Kochkollege kann auch eher nachvollziehen, wie es sich anfühlt, wenn eine Klinge einen Hick abbekommt. Das schmerzt schon. Das ist nicht mal unbedingt eine materialistische Überlegung. Ich bin einfach sehr enttäuscht, wenn jemand mit fremden Material sorglos umgeht, denn meistens wird ja dann nicht nur mit Werkzeug rücksichtslos umgegangen. Das ist ärgerlich.

Was sagen die Messer über sie aus?

Ich glaube die Messer sagen über mich, dass ich bemüht bin, Geräte und auch Lebensmittel sorgfältig und hygienisch zu behandeln. Man sieht an meinen Messern: Sie sind gepflegt. Hinter den Messern steckt eine Sorgfalt, welche für mich die Voraussetzung ist, einen Job gut zu machen.

Wann hat ein Messer ausgedient? Wann ist fertig?

Sagen wir, wenn eine Klinge bricht, oder eine Griffschale abfällt, dann ist vermutlich nicht‘s mehr zu holen. Ich werfe aber Messer nie weg. Ich habe einige Messer, die Aufgrund ihrer langen Verwendung und Abnützung nicht mehr in Gebrauch sind. Wenn die Funktionalität stark unter gewissen Deformierungen leidet, dann muss ein Messer gewechselt werden. Ich kauf mir dann halt ein Neues, aber das alte wegwerfen? Nein. Das frisst ja auch kein Heu.

Abschliessend: An ihrem Arbeitsplatz sind genügend Messer vorhanden. Weshalb haben sie ihre eigenen?

Werkzeuge sind eine persönliche Angelegenheit. Mit meinen eigenen Messer läuft mir die Arbeit ringer von der Hand. Mit fremden Messern zu arbeiten, ist schlicht undenkbar für mich. Das will ich nicht. Das Messer das ist „meines“. Mit meinen fühl ich mich wohl.

Jannis Dedes, Gespräch vom 16. Feb. 2012

Kurz zu Beginn: Name, Alter und so

Ich bin Jannis Dedes, werde bald 28 und arbeite nun seit zwei Jahren. Nach dem Medizin-Abschluss begann ich in der Chirurgie zu arbeiten und habe dann nach eineinhalb Jahren mit der Spezialisierung in Richtung gynäkologische Chirurgie begonnen. Das ist immernoch Chirurgie, betrifft einfach eher den Unterleib der Frau.

Wie sah dann deine Ausbildung aus?

Das ging noch nach dem alten System, welches ein theoretisches Grundlagenstudium von sechs

Jahren sowie die Doktorarbeit umfasst. Dann hat man also den Doktortitel, aber eigentlich bloss ein Grundstudium. Danach beginnt die eigentliche Lehre auf einem Spezialgebiet.

Was bedeutet denn der Beruf für dich?

In erster Linie Beschäftigung. Es ist aber eine Beschäftigung, die Spass macht und hinter welcher gewisse Leute noch einen tieferen Sinn sehen. Das schöne an dem Beruf ist schon, dass man mit Leuten und ihren Problemen zu tun hat. Dadurch kommt auch unmittelbar sehr viel zurück. Ob das jetzt eine gesellschaftliche Aufgabe ist, oder ob man gutes tun soll, weiss ich nicht. Das ist für mich nicht so wichtig.

Siehst du dich als Handwerker?

Handwerker? Ja gut, sagen wir: Ich arbeite gerne mit den Händen. Ich habe als Kind immer alles aufgemacht, was kaputt war und versucht, es wieder zu flicken. Aber ob das mit der Chirurgie zusammenhängt - ich weiss nicht. Ich weiss auch nicht, ob ich denn tatsächlich besonders geschickt bin, auf alle Fälle ist die Chirurgie ein handwerkliches Feld. Es ist immer Fingerspitzengefühl gefragt. Das beginnt bei der Untersuchung und geht bis zur Operation.

Und welches Werkzeug ist denn nun zentral für den Chirurgen?

Ganz zentral ist natürlich das Schneiden. Dafür hat man auch heute noch - so wie vor über hundert Jahren - das Skalpell. Das braucht man heutzutage vorallem ganz zu Beginn, um die Haut zu öffnen. Für kompliziertere Dinge gibt‘s verschiedenste Abwandlungen. Elektrische Skalpelle, heisse Skalpelle, Geräte, die Scheiden und Nähen in Einem und so weiter. Aber jede Operation wird mit den Skalpell begonnen. Das Skalpell besteht nun aus dem Griff, der immer wiederverwendet wird und der Klinge, welche nicht wiederverwendet wird. Diese muss natürlich auch immer steril und genügend scharf sein. Deshalb kann sie gewechselt werden. Da gibt es nun verschiedene Grössen, verschiedene Klingenformen. Das wichtigste ist aber immernoch, dass die Klinge scharf ist. Es kommt auch häufig vor, dass die Klinge sogar während einem Eingriff nochmals gewechselt wird.

Der Rest des Bestecks wird aber wiederverwendet?

Auf jeden Fall. Gerade neben den Operationssälen gibt‘s jeweils eine Steril-Wäscherei. Da werden die Instrumente jeweils gewaschen, sterilisiert und wieder abgepackt.

Wie siehst denn mit dem Rest deines Werkzeugs aus?

Grundsätzlich macht man nie von Hand etwas am Körper eines Patienten. Man hat immer Werkzeuge in den Händen. Deshalb wird es auch so wichtig, dass sie gut in der Hand liegen, man ihnen trauen kann und sie eine Art Verlängerung der Hand bilden. Die Standart-Ausrüstung besteht aus dem Skalpell, von der rechten Hand geführt, und der Chirurgen-Pinzette in der Hilfshand. Diese Ausrüstung muss intuitiv funktionieren. Desweiteren gibt es natürlich Werkzeuge zu Hauf. Für jede Operation wird dann so eine Kiste bereitgestellt, in der alles aufgereiht ist. Da gibt‘s dann verschiedenste Scheren - lange, kurze, gebogene, verschiedene Pinzetten, scharfe Löffel und so weiter. Dazu kommen eben auch neuere technische Dinge: Pinzetten, welche unter elektrischem Strom stehen. Mit solchen kann ich ein Gefäss greifen und es gleich verschweissen. Das gibt‘s auch bei den Skalpellen. Wenn mit solchen „zu viel“ geschnitten wird, werden Blutgefässe gleich zugeschwiesst und es blutet nicht. Während der Operation werden also unzählige Dinge verwendet. Der Abschluss ist allerdings wieder fast Standart. Da braucht man den Nadelhalter, um die Wunde zu vernähen. Mit

dieser Art Zange führe ich den Faden oder die Nadel, mache Knöpfe, etc. Auch der ist eine Verlängerung der Hand.

Die Werkzeuge sind also sehr spezialisiert und haben einen ganz spezifischen Zweck?

Genau. Beispielsweise habe ich zwei gleichaussehende Scheren, von welchen eine dazu da ist, Fäden zu Schneiden und die andere für Gewebe. Was ich gerade brauche, entscheide ich, allerdings muss ich der Oberschwester sagen, was sie mir geben soll. Sie stellt das ganze Werkzeug bereit und verwaltet es sozusagen während der Operation. Ich behalte meine Augen am Ort des Geschehens.

Inwiefern hängt denn nun die Qualität deiner Arbeit vom Werkzeug ab?

Funktionierendes Werkzeug ist das Wichtigste. Eine Pinzette, welche sich nicht mehr recht aufspannt, oder daneben greift, kann einen Eingriff schnell verunmöglichen oder auch gefährlich machen. Wenn ich mit der Pinzette etwas greife und es rutscht ab, gibt das schnell ungewollte Verletzungen. Sämtliche Geräte müssen also immer intakt sein.

Hast du denn überhaupt eine Auswahl?

Beispielsweise Skalpelle gibt‘s schon verschiedene. Wir haben jene mit Kunststoffgriff und solche mit Metallgriff. Weiter gibt‘s dann einfach alle möglichen Klingenformen: spitze, runde, gerade, breite, lange etc. Da habe ich schon etwas Spielraum.

Hast du denn Favoriten oder gar dein eigenes Skalpell?

Erfahrene Chirurgen, welche über viele Jahre auf dem Beruf gearbeitet haben und ihre speziellen Operationen durchführen, haben meist auch ihr eigenes Besteck, welches sie in einer bestimmten Weise verwenden. Dadurch, dass ich erst am Beginn der Ausbildung stehe, versuche ich mit allen möglichen Geräten mal zu arbeiten und alle Techniken zu erlernen. Danach kann ich vielleicht dann mal ausloten, was mir besser passt. In meinem Stadium habe ich am liebsten das OldSchool-Skalpell. Allerdings ist es auch immer von der Situation abhängig, wann was gebraucht wird, da gibt‘s nicht viel auszuwählen.

Was zeichnet denn ein gutes Skalpell aus, mal abgesehen davon, dass es scharf ist?

Ein weiterer Punkt ist vielleicht die Ergonomie: Wie liegt es in der Hand? Ist der Schwerpunkt am rechten Ort? Auch die Haptik ist wichtig: Dieses hier ist leicht matt, rutscht deshalb nicht und fühlt sich etwas weich an. Eines aus Chrom oder Gold wäre sicherlich chic, aber wie es sich anfühlt, ist eben wichtiger.

Hast du Freude an den Instrumenten?

Ja auf jeden Fall. Man merkt wie die Fingerfertigkeit besser wird, gewisse Chirurgen beherrschen dann so Tricks mit ihnen. Man beginnt auch fast zu fühlen mit der Pinzette.

Die Skalpelle beispielsweise sind aber alle die selben in einem Spital?

Die kommen alle „ab der Stange“. Es ist auch nicht so, dass der Chefarzt sein eigenes Skalpell hat. Etwas wie ein Lieblingsinstrument gibt‘s quasi nicht. Gewisse Chirurgen haben dann zwar schon so ihre Diva-Ansprüche und meinen sie seien mit einem Kunststoffskalpell besser, als mit einem aus Metal. Sie geben dann spezielle Aufträge an die Schwestern, die für das Besteck zuständig sind. Ich glaube, wenn ein Instrument funktionstüchtig ist, kann man damit arbeiten. Alles andere geht für mich zu sehr in Richtung Kult und Aberglauben. Vielleicht bin ich auch noch nicht so weit, Unterschiede festzustellen und den Werkzeuggebrauch zu kultivieren. Rein rational sehe ich aber keinen tieferen

Sinn dahinter, einen solchen Kult aufzubauen und Dinge in die Werkzeuge hineinzuinterpretieren. Wir können dies auch nicht wirklich. Unser Werkzeug ist auch Verbrauchsware. Es wird zentral verwaltet, gewaschen und instandgehalten. Ich stelle mir das Besteck auch nicht selbst zusammen. Ich sage zwar, was ich brauche, suche es aber nicht selbst aus. Deshalb kann ich dann auch nicht sagen: „ dieses Skalpell gefällt mir nicht". Wenn ich sage, ich brauche ein Skalpell, dann wird mir ein Skalpell gegeben. Die ganze Zusammenstellung der Werkzeuge obliegt auch der Verantwortung der Instrumentierschwester. Es ist also nicht meine Aufgabe, das Besteck zu richten oder zu kontrollieren, ob alles vorhanden ist.

Das System geht also eigentlich davon aus, dass alle Instrumente gleich sind und im gleichen Zustand. Man muss also gar nicht wählen und kann es auch nicht.

Es gibt aber doch Kunststoff- und Metallskalpelle. Weshalb entscheidest du dich für das metallene?

Ich finde das Metalskalpell angenehmer. Es ist so schön kühl und schwer und abgesehen davon ist es eben doch eine Stilfrage: Ich finde, operieren mit Metallwerkzeug hat einfach mehr Stil. Andere meinen, die Einwegskalpelle seien viel steriler und sauberer, aber auch das ist eine Glaubensfrage. Was diese spezifische Unterscheidung betrifft, habe ich einen klaren Vorzug.

Interessieren dich denn Hintergründe zum Werkzeug? Beispielsweise Materialeigenschaften, Herstellung etc.?

Da haben wir eigentlich keinen Einblick. Ein Skalpell darf sich nicht verbiegen oder so, aber ob das Stainless Steal ist oder vielleicht Titanium - davon habe ich keine Ahnung, es interessiert mich aber auch nicht.

Taugen denn die Standartesierten Instrumente dafür, was du mit ihnen machst?

Es gibt eigentlich viele Dinge, die man optimieren könnte. Das Skalpell könnte eigentlich viel ergonomischer sein. Es gibt nur eine Variante, wie man es hält. Es gibt fast eine Norm für die Haltung des Skalpells. Seine Form entspricht dieser aber nicht wirklich. Es könnte besser in der Hand liegen, aber damit finde ich mich ab. Die Skalpelle sind auch auf der ganzen Welt gleich, scheinbar hat sich noch niemand darum bemüht, etwas zu verbessern.

Ich habe beispielsweise auch relativ dicke Finger, hätte deshalb lieber etwas grössere Laschen an den Scheren, aber so wichtig ist das nun auch wieder nicht. Und dadurch, dass die Geräte überall die selben sind - das sind meist etwa die gleichen Hersteller oder sicher die selben Formen - muss man sich einfach damit abfinden.

Ist denn diese Standardisierung ein Vorteil oder ein Nachteil?

Ich glaube die Standardisierung ist eher ein Vorteil. Wenn ich irgendwo in einem Spital eine Stelle antrete, weiss ich, was mich erwartet. Ich muss mich nirgends an lokale Unterschiede gewöhnen, bin nicht an eine Stelle in einem Spital gebunden, weil ich's nur so kann, wie es dort gemacht wird. Der Nachteil, dass ich mich halt an gewisse Eigenheiten gewisser Instrumente, die mir nicht so recht passen, gewöhnen muss, der besteht schon. Aber da kann ich mich als Individuum eigentlich gut anpassen. Das ist halt auch einfach eine Frage des Trainings. Schliesslich ist es am wichtigsten, dass man sich auf das Werkzeug verlassen kann.

Die Entwicklung geht aber auch verstärkt in Richtung Automatisierung und Roboterchirurgie.

Da gibt‘s Werkzeuge, welche speziell für Operationen am Darm gemacht sind. Solche Vernähen beispielsweise automatisiert zwei Stücke Darm ohne weiteres Zutun. Die Roboterchirurgie ist auch so ein Feld, wo der Mensch gar nicht mehr das Werkzeug in der Hand hat. Deshalb ist es auch ziemlich egal, ob das Skalpell nun sehr gut in der Hand liegt oder nicht. Aussterben wird es zwar nie aber man wird in Zukunft immer weniger von Hand machen.

Tiemo Volger, Gespräch vom 17. Feb. 2012

Wer bist du und was machst du?

Mein Name ist Tiemo Volger, und 25 Jahre alt. Ich bin gelernter Coiffeur und arbeite seit fünf Jahren hier im Time Tunnel. Weiterbildungen gibt‘s bei uns so alle zwei Monate für einen Tag oder so. Da muss man halt etwas dranbleiben, wenn sich die Mode verändert.

Was bedeutet denn dieser Beruf für dich?

Leidenschaft und Passion. Alles was gut ist. Es ist ein sehr kreativer Beruf. Natürlich ist jeder Kopf und jedes Haar anders. Gut, das hängt auch davon ab, wo man arbeitet. Arbeitet man bei irgendeiner Kette, ist die eigene Kreativität vielleicht weniger gefragt, da arbeitet man eher nach Schema F und fertigt die Kunden ab. Hier wird aber mein Stil auch gewünscht - von der Geschäftsleitung, wie auch vom Kunden. Das führt dazu, dass man sich selbst fördert, und meine Tätigkeit auch immer kreativer wird.

Bist du Handwerker?

Auf jeden Fall. Ich arbeite mit den Händen und mit meinem Werkzeug.

Welches Werkzeug ist zentral für deine Tätigkeit?

Das sind diese drei hier: Messer, Schere und Kamm. Dann kommen weitere Dinge hinzu wie der Föhn, die Efilierschere, die brauche ich zwar je länger, desto weniger. Dann gibt‘s noch ganz viele andere Dinge: Bürsten, Stilkämme, Klammern, Streckeisen und so weiter. Zum Kern meiner Tätigkeit, sprich zum Haareschneiden, brauche ich die erwähnten drei Dinge. Sie sind meine eigenen und sehr wichtig.

Wie hängt die Qualität deiner Arbeit mit dem Werkzeug zusammen?

Da bin ich sehr stark abhängig von der Qualität des Werkzeugs. Ob ich nun eine einfache Schere benütze, die vielleicht 300 Franken kostet, oder ob ich eine gute Schere in der Hand halte, die vielleicht das Vierfache kostet, das ist ein riesiger Unterschied. Das merkst du selbst auch. Schliesslich wird aber auch meine Arbeit sehr viel besser mit gutem Werkzeug. Da wird ein Haarschnitt einfach viel schöner, präziser und exakter als mit einfachem Material.

Auch wenn beide Scheren ausreichend scharf sind?

Das Stichwort ist die Übereinstimmung. Mit einer japanisch geschliffenen Schere, wie dieser hier, kann man eigentlich die genau gleichen Techniken und Verfahren anwenden, wie mit einer französischen Schere - beispielsweise einer „équipe“, die ebenfalls sehr berühmt ist für einen guten Schliff. Nun kommt es aber auf andere Dinge an. Bei den japanischen Scheren spielen Tradition und Machart eine grosse Rolle. Wie wird die Schere gefertig? Maschinell oder von Hand? Wie wird das Metall in seine Form gebracht? Bei diesen japanischen Scheren dauert es einen Monat, bis die Schere fertigge-

stellt ist. Da sind viel mehr handwerkliche Verfahren involviert. Es gibt auch bloss sehr wenige Leute im Jahr, die die dazu nötige Ausbildung antreten können. Das ist also ein Traditionshandwerk, das macht den Unterschied aus.

Aber Hand aufs Herz: Was ist denn jetzt anders an einer 300-Franken-Schere als an deiner - mal abgesehen vom Hintergrund?

Ich zeig dir eine, das merkst auch du! Die Handgeschmiedete gleitet fast auf und zu. Beim Bewegen der Scherenblätter zeigt sich der Unterschied sehr deutlich. Auch spürt man die Härte des Metalls. Die handgeschmiedete Schere fühlt sich beim Griff einfach viel weicher und angenehmer an. Das sind Schwingungen, die man nach einigen Jahren Berufserfahrung einfach spüren kann. Das sind sicherlich auch energetische Aspekte, die ich spüren kann. Zum Vergleich folgendes: Deine Mutter kocht was Feines. Jemand anderes, den du nicht kennst, nimmt nun genau die selben Zutaten und kocht das Gleiche. Es wird nicht dasselbe sein. Du spürst einfach, wer es gemacht hat und wieviel Liebe er oder sie hineingegeben hat. Bei der Schere ist es dasselbe.

Aber das ist doch Esoterik!

Ja, das ist es. Das ist es tatsächlich. Ich find aber Esoterik per se nichts Schlechtes. Ich bin auch überzeugt, dass es viele, als esoterisch verrufene Dinge gibt, die sehr wahr sind.

Ok. Zurück zur Schere: Wer braucht sie denn?

Die brauche nur ich. Das geht nicht an, dass die jemand anderes verwendet. Ich habe auch immer ein Auge darauf, wenn du sie nun in den Händen hältst. Ganz banal: wenn sie zu Boden fällt, muss ich sie schleifen lassen. Aber es ist eben einfach meine, die gehört nicht in fremde Hände. Und damit werden auch nur Haare geschnitten. Nur schon ein Blatt Papier damit anzuschneiden würde schmerzen.

Stichwort schleifen: Wie sieht es denn mit Wartung und Pflege aus?

Alle zwei Wochen nehme ich sie auseinander. Dann wird sie gereinigt, frisch geölt und wieder zusammengesetzt. Eine japanische Schere kann ich etwa vier Mal nachschleifen lassen, eine europäische Schere ist nach einem Mal Schleifen vorbei. Ein Schliff hält nun rund zwei Jahre.

Wer schleift denn deine Schere?

Es gibt Schleifer die auf solche Scheren geprüft sind. Die müssen Kurse belegt haben in Japan selbst. In Italien gibt‘s soviel ich weiss zwar auch irgendeine Lernstätte. Schliesslich gibt‘s zwei Schleifer in der Schweiz, die eine solche japanische Schere schleifen können. Die Scherenblätter sind leicht hohl geschliffen, das macht die Spezialität dieser Scheren aus. Deshalb sind sie auch so schwierig, zu schleifen.

Was zeichnet denn aber diese Schere aus, was andere nicht haben, und weshalb du dich für genau diese entschieden hast?

Das begann mit 17. Von 15 bis 17 habe ich jeweils einen Drittel meines Lehrlingslohns gespart, um mir dann ein originales Samurai-Schwert zu kaufen. Japanische Stahlkunst ist einfach etwas sehr Faszinierendes. Somit war für mich dann eigentlich auch klar, dass ich mir, wenn ich dann beginnen würde, richtig zu arbeiten, eine japanische Schere kaufen würde. Klar habe ich zu Beginn mit europäischen Scheren gearbeitet, denn lange reichte das Geld einfach nicht für eine so teure Schere. Als ich dann die Stelle hier begann habe ich mir dann bald eine leisten können. Übrigens hatte in diesem

Team hier vorhin keiner eine solche Schere, nun sind alle umgestiegen.

Kannst du mir die Schere blind beschreiben? Ich weiss nur, dass es um eine Schere geht.

Also es ist eine Schere mit zwei Schneideflächen und zwei Augen. Sie ist kugelgelagert, am Gelenk kann ich auch das Drehmoment einstellen. Ebenfalls wichtig ist die Fingerangel am oberen Auge, wo ich den kleinen Finger abstützen kann. Sie ist 5.5 Zoll lang, das ist die absolut beste Länge, wie ich finde.

Zum Kauf eines solchen Werkzeugs: Reist du nach Japan, um eine Schere zu kaufen?

Nein, nein. Da gibt es eine Vertretung in der Schweiz, welche Scheren von Kasho, Mitsotani und Matsuzaki verkauft. Wenn ich nun eine Schere kaufen will, rufe ich diesen Vertreter an, worauf er mir einen Besuch abstattet. Der hat dann so einen Materialkoffer dabei. Das ist aber mehr so ein Samtkoffer, in diesem die Scheren - nochmals in Samtetuis eingepackt - liegen. Er als Vertreter zieht dann auch weisse Handschuhe an, bevor er die Scheren anfasst. Er kommt also ins Geschäft und präsentiert die Scheren. Da geht es dann um all die Details und Neuerungen, welche gemacht wurden. Die Schere meiner Chefin beispielsweise ist etwas speziell. Da ist das untere Auge zusätzlich drehbar angebracht. Das eignet sich zum Beispiel für Arbeiten über Handgelenk und verhindert vielleicht Sehnenscheidenentzündungen. Das kostet dann aber auch wieder 800 Franken mehr, dann sind wir bei gut 1900.- Franken, das ist schon wahnsinnig viel. Aber meine Schere war auch 1200.-...

Kannst du denn aber nicht auch mit der Schere deiner Chefin arbeiten?

Auf keinen fall. Ich mag die Form nicht. Die Schere meiner Chefin ist so extrem geradlinig oder horizontal geformt. Für mich muss das eine Auge der Schere so etwas steiler von der Schere weggehen. Das machst für mich einfacher, denn ich mache mehr Schnitt auf kleinere Distanz. Ich arbeite also weniger stark mit dem Handgelenk. Nehme ich die Schere meiner Chefin in die Hand und bewege die Blätter, spüre ich im Unterarm viel mehr, da muss ich viel stärker arbeiten. Das ist ja eigentlich alles Pipifax, aber wenn du deine Schere kennst, dann ist es eben doch kein Pipifax.

Nochmals zum Kauf einer Schere. Wie fühlt es sich dann an, wenn der Vertreter wieder geht?

Das ist dann Esoterik. Das ist voll Esoterik. Das ist unbeschreiblich. Vielleicht wie die Uma Thurman, als sie in Kill Bill ihr Hanzo-Schwert bekommt. Da schliesst du einen Pakt. Mit diesem Gerät mache ich nachher Freude. Ich habe Freude daran und gebe Freude weiter. Es entsteht eine starke Verbindung zur Schere, obwohl ich sonst überhaupt kein Materialist bin.

Daneben liegen nun das Messer und der Kamm, die Fallen grad etwas ab. Wie sieht‘s mit denen aus?

Rein preislich ist das natürlich ganz was Anderes. Das Messer kostet 150.- Franken. Heute benutze ich Einwegklingen. Früher waren die auch noch etwas anders, die zog man über einen Lederriemen, um sie scharf zu halten - da waren die Messer dementsprechend auch noch etwas edler. Ich arbeite aber heute viel mehr mit dem Messer, da mir der Schnitt einfach besser gefällt. Ein Haarschnitt, den ich mit dem sogenannten Blade schneide, wirkt einfach sehr viel organischer. Eine Schere ergibt einen sehr klaren, harten Schnitt, das Messer ergibt weichere Übergangsformen.

Trotzdem liegt dir mehr an der Schere?

Auf jeden Fall. Wobei ich schon gestehen muss, dass die jene Arbeiten, die mir am meisten gefallen, meist mit dem Messer gemacht wurden. Das andere gefällt mir natürlich auch: akkurate Linien, präzise Schnitte, klare Linien, das mach ich alles auch gern, und dann auch komplett mit der Schere. Sobald aber das Messer im Spiel ist - wie soll ich das sagen - fällt das Denken etwas weg. Die Arbeit wird viel intuitiver. Ein Schnitt mit der Schere ist viel überlegter und theoretischer. Weshalb ich zusätzlich sehr gerne mit dem Messer schneide: das können sehr wenige. Mit der Schere umgehen, das lernt jeder, das Messer, das musst du dir selbst beibringen.

Die Schere ist aber deine Traumschere?

Absolut! Die Kaufe ich auch wieder, in vier Jahren. Diese hier hat nun Halbzeit. Ich hoffe doch schwer, sie wird dann immernoch produziert.

Angenommen sie wird noch produziert: Diese hier fällt jetzt zu Boden, Klinge bricht, du kaufst die gleiche nochmals - ist es die gleiche?

Eigentlich ist es ja nichts das lebt. Das verhält sich ja anders, als wenn ein Hund stirbt und man kauft sich nochmals eine Hund der gleichen Rasse. In der gleichen Schere stecken ja die gleichen Verfahren, das gleiche Handwerk und die gleiche Energie. Deshalb glaube ich, ich könnte gleich gut mit einer neuen arbeiten. Der Rest sind Projektionen. Diese ist meine zweite und ich spürte kaum einen Unterschied. Die erste habe ich sogar verloren. Das war furchtbar. Ich hatte sie im Rucksack, und diesen im Zug liegen lassen. Das tut schon weh, es geht ja dann auch um sehr viel Geld, aber sonst: dumm gelaufen. An der zweiten Schere habe ich nun ebenso viel.

Hat sich deine Schere verändert, seit sie deine ist?

Nein, gar nicht. Und das soll auch so sein. Das muss gar so sein bei einer solchen Schere. Sobald es die geringste Abweichung vom Soll-Zustand gibt, rufe ich den Vertreter. Ich hatte mal - ich weiss nicht mehr warum - eine leichte Wölbung im einen Scherenblatt, was dazu führte, dass mir das Haar - je nach Haartyp - manchmal ganz leicht abknickte. Ich erhielt ein neues Scherenblatt. Auf solche Scheren gibt es acht Jahre Garantie.

Sind deine Werkzeuge Namensträger?

Nein, soweit geht‘s dann doch nicht [lacht].

Wie lange hast du denn deine Schere schon?

Die habe ich nun seit vier Jahren. Das Messer seit fünf Jahren. Den Kamm, den wechsle ich jeden Monat aus, die gehen immer kaputt.

Kannst du sagen, wofür deine Schere steht? Passt die Schere zu dir?

Das ist schwierig zu sagen. Da kommt es natürlich auf die visuelle Ästhetik an. Gell Katja? Eine Schere ist schon eine Frage der Ästhetik?

Katja: Auf jeden Fall auch. Wenn mir eine Schere ästhetisch nicht entspricht, nehme ich sie gar nicht in die Hand, um sie auszuprobieren. Wenn der Vertreter mit seinem Koffer kommt, dann sehe ich erst mal mit den Augen. Welche gefällt mir optisch? Die engere Auswahl, die probiere ich dann aus. Wenn eine Schere dann sitzt, dann ist gut.

Tiemo: Das ist wie wenn du in einer Bar sitzt und Frauen ansiehst. Da probierst du auch keine, die dir optisch nicht gefällt.

Und dann nimmst du sie in die Hand - was dann?

Tiemo: Dann ist wichtig, ob sie übereinstimmt.

Katja: Dann sind viele Details wichtig. Die richtige Schere, die sitzt einfach. Dann merkst du, du nimmst sie in die Hand und es fühlt sich an, als wäre sie ein Teil deiner Hand. Sie ist dann eine Verlängerung der Hand. Wenn mir die Schere nicht liegt, merke ich das sofort.

Eine Schere kaufen ist also etwas Komplizierteres als ein Paar neue Schuhe?

Katja: Ja viel komplizierter. Bei Schuhen geht das viel schneller. Sie sehen gut aus, sie sind bequem, dann sind sie gekauft. Bei der Schere sind das irgendwie mehr Faktoren.

Tiemo: Das ist auch einfach eine Frage des Geldes. Ich kauf mir nie Schuhe für 1000.- Franken. Schuhe kauft man sich einfach so.

Katja: Die Schere ist aber eben ein Handverlängerung. Wenn ich dann 1000.- in die Hand nehmen muss, überlege ich mir den Kauf lieber zweimal und dann muss die Schere einfach „verheben". Aber wenn du mal mit einer teuren Schere gearbeitet hast, kaufst du dir keine billige mehr. Die günstigen Scheren müssen auch viel häufiger geschliffen werden. Tiemo hat sich mal so eine Schere gekauft, da fragte ich mich was da los sei. Der hatte ja nie viel Geld, und dann kauft er sich so eine Schere. Darauf habe ich mir dann auch mal eine geleistet - jetzt gibt's nichts anderes mehr. Meine alte Schere habe ich noch und diese hier muss ich mal schleifen lassen, aber das muss ich machen, wenn ich in die Ferien verreise. Ich habe schlicht keinen Bock mehr, mit der anderen zu arbeiten. Ich möchte einfach nicht mehr mit der anderen.

Welche Geschichten hängen denn an deiner Schere?

Das sind viele Geschichten. Zu viele. All die Geschichten, die ich tagtäglich erlebe. All das Zeugs was ich mit Kunden berede, während ich meine Schere brauche. Oder manchmal nehme ich sie irgendwohin mit, um sie dann zu brauchen. Die Schere erlebt vieles. Ich weiss aber niemals alle Geschichten. Was ich sagen kann: Mit dieser Schere habe ich schon auf vielen „Flashes" Haare geschnitten. Das sind Geschichten, an die ich mich gut erinnern kann. Das waren dann so Experimente mit meinem besten Kollegen. Sonst gibt's ganz vieles. In unserem Beruf wird ja ständig etwas geredet, es geht immer um Geschichten und da ist immer die Schere dabei. Umgekehrt: Hätte ich diese Schere nicht, würde ich von all diesen Geschichten nichts erfahren. Die Schere ist eigentlich das Medium für all die Geschichten, die ich in den letzten Jahren erlebt habe, auch für alles was hier am Arbeitsplatz zwischenmenschlich geschieht. Wäre die Schere nicht, wäre ich nicht hier. Die Schere ist eine Art Verbündete.

Wann ist dann so eine Schere vorbei?

Wenn die ein paar Mal geschliffen wurde - irgendwann merkst du, dass das Schneideverhalten abnimmt. Wenn du dann weisst, wie so eine Schere schneiden kann, dann gibt es dann schon den Moment, wo ich sage: „Tschüss". Ich werfe aber keine Scheren weg. Ich habe all meine alten Scheren zuhause, die hängen an der Wall of Scissors und haben halt noch sentimentalen Wert. Diese hier ist meine Vierte.

Wunderbar! Das wärs eigentlich von meiner Seite. Herzlichen Dank

Bettina Enke, Gespräch vom 20. Feb. 2012

Erstmal einige allgemeine Dinge. Sie sind Schneiderin?

Ja auch. Wenn man sagt Schneiderin, dann meint man meist Damenschneidergesellin. Ich bin aber nicht nur Gesellin, also natürlich muss man die Gesellenzeit hinter sich haben, um die Meisterschule antreten zu können. In dieser Position, in der ich arbeite bin ich Damenschneidermeisterin und ich habe noch eine zweite Ausbildung als Gewandmeisterin absolviert. Das ist noch eine zweite Meisterprüfung. Diese Ausbildung befähigt mich, historischen Schnitt zu machen, was ich hier am Theater natürlich brauche für all die Kostüme.

Sie meinten, sie sähen sich selbst als Handwerker?

Natürlich ist der Beruf des Schneiders ein handwerklicher Beruf und auch ein kreativer Beruf. Ich sehe mich hier als Schnittstelle zwischen der Werkstatt, die dann sehr stark handwerklich ausgerichtet ist, und dem Kostümbildner, der eher von der Kunst her kommt. Wir hier brauchen beides. Wir könnten nicht arbeiten ohne das Verständnis für beide Seiten. Wir brauchen das Verständnis fürs Praktische aber auch die Ideenlust dafür, etwas durchzudenken - wenn ganz klassisch jemand kommt mit irgendwelchen - in Anführungszeichen - komischen Vorstellungen, dann müssen wir das verstehen und uns vorstellen können, wie wir das umsetzen können.

Welches Werkzeug ist denn für sie zentral?

Sicherlich sind die Scheren sehr wichtig. Die Trennschere ist bestimmt das erste Werkzeug für uns. Dazu kommt dann - ebenfalls wichtig - die Zuschnittschere. Hiervon gibt‘s verschiedenste Versionen. Ich liebe diese hier (meine), weil sie sehr schön weich läuft und sich geschmeidig anfühlt. Das ist etwa das Gefühl, was man haben möchte. Eine genaue Kontrolle ist sehr wichtig, das heisst, die Linie vom Griff zur unteren Klinge muss gerade verlaufen, sodass man mit der Schere auf dem Tisch bleiben kann während dem Schneiden.

Mir sind aber auch die Stecknadeln sehr wichtig. Da gibt‘s auch von Werkstatt zu Werkstatt unterschiedliche Qualitäten. Herrenschneider mögen sie lieber klein und dick. Wir lieben sie schmal und fein. Das ist aber auch ein Kostenpunkt. Die schmalen, feinen Nadeln kosten mehr als die etwas dickeren. Die sind fast alle von Prûne. Wenn aber die Stahlhersteller schlechtere Qualität liefern, fangen die Nadeln sehr schnell an, sich zu verbiegen, was unangenehm ist. Die Nadeln sind aber Allgemeingut. Die Scheren hingegen sind meine. Das Haus finanziert jedem eine Schere, dann ist man aber selbst verantwortlich dafür, dass die nicht untergeht.

Haben Sie ein Lieblingswerkzeug?

Die Trennschere ist mein Lieblingsteil. Die Zuschnittschere ist austauschfähig. Ich habe hier auch noch eine andere. Wichtig ist wirklich, dass sie weich läuft. Weshalb aber die Trennschere mein Lieblingsteil ist, kann ich ihnen nicht wirklich erklären. Sie ist so schön klein und handlich. Vielleicht liegt es auch daran, dass beim Zuschnitt der Stoff die Schere bestimmt. Für dicke Stofflagen gibt es auch elektrische Schneidewerkzeuge, für Filz brauche ich eine dickere Schere als für Chiffon. In der Werkstatt gibt es auch noch so kleine - wie Cutter - Rädchen, mit denen man sehr exakt zuschneiden kann. Hier muss ich eigentlich flexibel sein. Die Trennschere brauche ich aber, um andauernd Kleinigkeiten zu machen.

Diese Trennschere benützen auch nur Sie, meinten Sie.

Nein, das gebe ich nicht gern aus der Hand. Ich nehme aber auch an, dass meine Kollegin nicht

gerne meines benutzen würde. Die würde eigentlich lieber ihres benützen, nehme ich an.

Kollegin: Die Trennschere ist mir eigentlich egal - mir ist die goldene Zuschnittschere viel wichtiger. Gut die kleine, die hab ich auch, und da hab ich auch eine persönliche Bindung zu der, weil ich sie seit meiner Lehrzeit habe. Die anderen muss man irgendwann auch austauschen, weil die Scheren mit dem Schleifen immer kürzer werden und wenn sie zu kurz sind meint der Schleifer: „Fertig! Kaufen sie sich ne Neue, das wars!"

Die werden regelmässig von einem Schleifer gewartet?

Im Normalfall so einmal jährlich. Oder vielleicht im besten Fall einmal im Jahr. Aber wenn man beispielsweise viele Paillettenstoffe zuschneiden muss, dann kriegt die Schere feine Zacken rein. Wenn ich danach einen Chiffon schneiden soll, dann geht das nicht. Inzwischen gibt es aber auch extra Paillettenscheren.

Ich habe aber ebenfalls eine emotionale Bindung zu den Zeichenwerkzeugen wie diesem Winkel. Die leihen wir manchmal zwar auch aus. Ich bestehe jedoch auf meinem. Ich brauche solch einen Bogen. Der ist einfach toll, weil er diese bestimmte Kurve hat, mit der ich gut arbeiten kann. Wir arbeiten häufig noch mit Kurvenlinealen, mit kleinen Geodreiecken. Die sind auch wichtig. Die Scheren würde ich allerdings an eine andere Arbeitsstelle mitnehmen, von den Zeichengeräten würde ich einfach Neue bestellen.

Wie alt ist denn diese Trennschere?

Die habe ich nun seit über zwanzig Jahren, mit der habe ich auch schon an den verschiedensten Orten gearbeitet.

Hängen da auch noch gewisse Assoziationen dran?

Geschichten gibt es schon, die hängen aber eher an den Anproben selber und weniger am Werkzeug. Ein Beispiel: Mit meiner ersten Trennschere habe ich bei einer meiner ersten Anproben einer Sängerin eine Halskette durchgeschnitten. Das war ein Erbstück. Sowas passiert nur einmal ganz am Anfang. Ich hätte auch nicht gedacht, dass sich Gold so leicht durchtrennen lässt. Deshalb bitte ich die Künstler nun immer, ihren Schmuck abzulegen. Das war auch mit so einer kleinen Schere, aber nicht mit der.

Diese hier ist übrigens inzwischen auch nicht mehr so gut. Sie oxidiert an verschiedenen Orten am Griff, deshalb riechen meine Hände dann jeweils so nach Metall.

Weshalb haben sie dann genau diese Schere? Was zeichnet sie aus?

Sie hat einfach genau die richtige Länge und genügend Flexibilität. Viel mehr ist da aber nicht dabei.

Wann hat die Schere ausgedient?

Einestages wird dann der Scherenschleifer sagen, die Schere würde zu kurz und die Blätter zu schmal. Er kann sie dann nicht mehr wiederherstellen. Ein Scherenschleifer kann mir sagen, wann es vorbei ist. Deshalb gibt man aber Scheren auch nicht gern zum Schleifen. Dort werden die Scheren kürzer und die Schraube wird gelöst, das wird alles in die Einzelteile zerlegt. Schliesslich fühlt sie sich meist nicht mehr gleich an, wenn man sie wieder bekommt.

Wenn diese Schere nun ausgedient hat, dann werd ich mir einfach eine Neue kaufen. Ich würde

dann natürlich versuchen, das genau gleiche Scherchen wiederzubekommen.

Interessieren Sie sich denn für die Hintergründe dieser Schere? Materialen, Fertigung, Schliff, etc.?

Nein eigentlich nicht. Ich war noch nie in Solingen, um mir das anzusehen. Also natürlich nehme ich an, diese Scheren seien aus Stahl, aber sonst? Auch wie sie dann geschliffen wird und so weiter. Das ist das Handwerk von anderen Leuten und ihre Qualität.

Was mir übrigens auch sehr wichtig ist, ist der Bleistift in der richtigen Härte, respektive Weichheit. Ein zu weicher Stift schmiert, ein zu harter macht mir Ritze ins Papier. Der Bleistift ist aber schon auch wichtig, aber natürlich austauschbares Verbrauchsmaterial. Für manche ist auch der Fingerhut oder der Fingerring noch wichtig. Ich mag ihn, wenn er etwas gedrückt ist, andere haben lieber den offenen Fingerring. Schliesslich hat hier auch jeder seinen Eigenen nach den persönlichen Präferenzen. Den Fingerhut muss man aber auch ab und zu ersetzten.

Sonst fürchte ich, kann ich ihnen nicht viel sagen zum emotionalen Wert dieser Werkzeuge. Es tut mir leid, wenn es nun nicht allzu ergiebig war.

Das ist wunderbar. Danke vielmals!

Daniel Hösli, Gespräch vom 20. Feb. 2012

So! Du bist also Metzger!

Jap. Ich bin der Daniel Hösli und werde dieses Jahr 30. Ich habe hier in diesem Betrieb meine Lehre zum Metzger absolviert. Nach der Lehre habe ich hier auch noch zwei Jahre gearbeitet. Danach habe dreieinhalb Jahre in Zürich und acht Monate in Basel gearbeitet, um dann wieder nach Hause zu kommen. Inzwischen habe ich noch diverse Weiterbildungen hinter mir und bin nun Metzgermeister. Das heisst ich bilde nun auch Lehrlinge aus.

Was bedeutet denn dieser Beruf für dich?

Das ist noch schwierig zu sagen. Ich bin mit diesem Beruf schon aufgewachsen. Wir sind ein Familienbetrieb - mein Vater war schon Metzger, mein Grossvater auch, ich vertrete nun die siebte Generation. Für mich ist der Metzger also schon mehr als nur ein Beruf. Es ist fast eine Art Lebensaufgabe, das Geschäft weiterzuführen. Es geht also nicht nur um das Handwerk, das dabei zentral ist. Sonst ist es für mich eine sehr kreative Tätigkeit, die mit dem Erschaffen von Fleischprodukten zu tun hat. Sie geht eben vom lebendigen Tier bis zum pfannenfertigen Schnitzel, Cordon-Bleu oder Spiessli. Ich glaube, es gibt kaum einen Beruf, der so vielseitig ist wie derjenige des Metzgers. Wir produzieren beispielsweise schon über dreissig verschiedene Wurstwaren und in der Traiteur-Linie, sprich eben Schnitzel, Cordon-Bleu etc. gibt‘s unzählige Möglichkeiten. Da kann man sich dann auch sehr wohl etwas ausleben. Wir müssen da auch immer innovativ bleiben, neue Produkte bringen. Da geht‘s uns ähnlich wie allen anderen. Stehen bleiben ist ein Rückschritt. Wir gehen da auch auf unsere Kunden ein, sehen uns Trends an und erschaffen neue Produkte.

Bist du Handwerker?

Definitiv.

Und da gehören welche Werkzeuge dazu?

Das sind diese vier, die hier liegen.

Das sind deine?

Das sind meine eigenen. Das heisst, das sind die, die ich verwende. Bei uns funktioniert das so, dass das Geschäft jedem Angestellten sein Werkzeug zur Verfügung stellt. Wir als Geschäft bestellen Messer meist in grösseren Mengen und geben sie unseren Angestellten weiter. Sind die Messer durch, also runtergeschliffen können die Arbeiter die Messer zurückbringen und erhalten Neue. Sonst hat aber jeder seine Messer. Das ist eigentlich noch wichtig. Die einen haben eben lieber etwas grössere Messer, die anderen mögen die kleineren. Sonst gibt's auch noch geschwungene und so weiter. Da hat halt jeder etwas andere Vorlieben, auf die wir als Geschäft so eingehen können.

Was für welche sind nun diese hier?

Ich brauche grundsätzlich nur zwei verschiedene Messer. Eines zum Ausbeinen, also zum Herauslösen von Knochen aus dem Fleisch und eines zum Dressieren von Fleisch, also um grössere Stücke Fleisch aufzutrennen, Plätzli zu schneiden etc. Es gibt nun Leute die für jede einzelne Arbeit ein spezielles Messer brauchen und meinen es ginge besser. Diesbezüglich bin ich sehr simpel unterwegs.

Weshalb hast du denn diese hier und keine andere? Es gibt ja verschiedenste…

Über die Jahre habe ich immer wieder mal andere Messer ausprobiert. Das eine hier war mal ein Geschenk. Sonst hatten wir eigentlich meistens Victorinox-Messer. Dieses eine hier ist ein Swibo von Wenger. Es ist das erste Mal, dass wir solche Messer haben. Wir wechseln da laufend etwas, jetzt ist es halt gerade dieses Swibo. Wenn du mal so ein Messer hast, dann hält es aber auch ein gutes halbes Jahr bis ein Jahr.

Nur so kurz? Köche benutzen die gleichen Messer über 30 Jahre…

Nein, bei uns geht das viel schneller. Wir benützen die Messer viel intensiver als beispielsweise Köche und müssen unsere Messer auch regelmässig schleifen. Deshalb sind bei uns die Messer sehr viel schneller „durch". Die Klinge wird bei jedem Mal schleifen etwas schmaler und ist irgendwann nicht mehr funktionstauglich.

Hast du denn einen Favoriten unter deinen Messern? Oder gar ein Lieblingsmesser?

Nein, eigentlich nicht. Man macht das Messer schon etwas zu seinem Messer. Wenn ich ein neues Messer auspacke ist es jeweils schon noch etwas fremd und noch nicht meines. Ich erkenne mein Messer blind, auch wenn fast alle die selben Messer haben. Es gibt schon Unterschiede in der Abnützung am Griff, am Schliff und so merke ich, welches meines ist, aber da entsteht keine besonders enge Bindung zum Messer. Wir müssen, wie gesagt, die Messer auch sehr fleissig wechseln.

Habe ich richtig verstanden, du schleifst deine Messer selbst?

Richtig. Das gehört etwas zum Metzger, dass wir unsere Messer selbst schleifen.

Und wer benützt deine Messer?

Die benütze eigentlich nur ich, es hat eben jeder seine. Es kommt schon vor, dass mir jemand was zum Kistchen herausklaut. Sonst sind sie aber eigentlich meine. Und man merkt dann auch: Jemand anderes hat mein Messer verwendet, es ist stumpf, oder anders abgezogen worden, als ich es tue. Das Abziehen hilft etwas, die Schärfe aufrecht zu halten, ohne Schleifen zu müssen. Die Schärfe hält einfach sehr viel weniger lang, als bei einem richtigen Schliff. Wenn nun jemand anderes mein Messer

wetzt, tut er dies ziemlich sicher in einem anderen Winkel als ich das tue, das merke ich.

Wie sieht‘s mit dem Griff aus?

Der Griff ist schon auch ein wichtiger Teil, aber die sind mittlerweilen eigentlich alle gleich. Früher waren die noch Holz, das ist aus hygienischen Gründen aber eigentlich ausgestorben. Heute werden eigentlich bei allen Herstellern solche Plastikgriffe verbaut. Es ist schon wichtig, dass das Material stimmt und keine Blasen an den Händen verursacht. Da sind aber wie gesagt eigentlich alle Fleischermesser ähnlich, da haben sich die Hersteller auch gegenseitig kopiert.

Es gibt also gar keine grossen Unterschiede zwischen Victorinox und diesem Swibo?

Da gibt es schon feine Unterschiede aber da gewöhnt man sich schnell dran.

Wie ist es dann, wenn du ein neues Messer anschaffst?

Das ist nichts kompliziertes. Wir kaufen die Messer wie gesagt auf Reserve ein und haben die hinten in unserem Materiallager. Wenn ich ein neues Messer haben muss, dann hole ich mir eines. Fertig. Da gibt es bestimmt Berufskollegen, die auf ein bestimmtes Messer schwören oder mindestens auf eine bestimmte Länge, Dicke oder auf einen Hersteller. Ich glaube, das ist auch etwas Hokuspokus. Das wichtigste an einem Messer ist doch, dass es scharf ist. Deshalb kommt es darauf an, wie man das Messer schleift, sodass sie möglichst lange scharf und arbeitstauglich bleiben.

Ich sprach mit einem Koch, der ein fast genau gleiches Messer wie dein Ausbeinler zu seinen wichtigsten Gegenständen zählt.

Köche sind da sowieso etwas speziell. Die haben meist auch gar keine Schleifmaschine. Wir brauchen unsere Messer natürlich auch einfach viel stärker als ein Koch, der etwas Gemüse rüstet. Köche arbeiten viel weniger mit Fleisch. Oftmals bekommen sie ihr Fleisch schon fast fertig. Durch unsere gröbere Arbeit ist bei uns auch die Abnutzung der Messer sehr viel grösser als bei einem Koch. Vielleicht muss nun der Koch einfach sein Messer selbst bezahlen und macht deshalb so ein Ding draus. Gut, wenn er Freude an Messern hat, dann okay, und grössere Messer kosten auch schnell viel mehr. Diese Ausbeinler sind vielleicht zwanzig Franken, da ist nicht viel dabei. Wenn da besondere Stähle verwendet werden, kosten die bestimmt auch viel mehr, aber diese hier sind doch auch gut!

Freust du dich an den Gegenständen?

Ich freue mich, wenn sie richtig scharf sind. Das bestimmt. Es gibt nichts schlimmeres als ein stumpfes Messer. Das ist wie, wenn man keine Luft im Pneu hat. Die Arbeit ist viel anstrengender, man kommt nicht gleich gut vorwärts - man hat weniger Leistung. Aber Freude im Sinne von „Yes, ein neues Messer!“, das empfinde ich eigentlich nicht.

Welche Geschichten hängen an diesen Messern?

Ich erinnere mich kaum an irgendwelche Geschichten durch die Messer. Die einzige Assoziation ist vielleicht diese: Das blaue Messer hier, habe ich als Werbegeschenk von einer Firma erhalten, als ich die Meisterprüfung bestand. Sonst sind die Messer bei uns vielmehr einfach Verbrauchsmaterial, das wir „durchlassen“.

Welche Vorlieben hast denn du für welche Werkzeuge?

Das hängt sehr mit den unterschiedlichen Arbeiten zusammen. Ich erledige nicht die selben Aufgaben mit den selben Messern. Sonst Vorlieben… Ich weiss nicht. Mein Vater hat eben vor kurzem für sich die geschwungenen Messer entdeckt. Er schwört nun auf solche, ich kann aber nicht arbeiten

mit solchen. Für mich ist das ganz klassische Messer eigentlich das beste, da habe ich mich auch daran gewöhnt. Es gibt beispielsweise auch Ausbeinler, deren Klinge etwas flexibel ist. Das ist auch nicht so meines. Das ist immer eine Sache von Gewöhnung. Diejenigen die stets damit arbeiten, die schwören darauf - etwa weil es gelenkschonend ist, aus welchen Gründen auch immer. Für mich ist das alles eher unwichtig. Ein Messer das scharf ist, ist ein gutes Messer.

Bist du bewaffnet?

Nein. Die Messer sind Werkzeuge wie Schraubenzieher. Klar gibt es diese unschönen Fälle. Wir sind ein eher kleinerer Betrieb, da gibt es auch weniger Spannungen zwischen den Leuten. In grösseren Firmen wo mehrere hundert Leute arbeiten kommt es anscheinend schon vor, dass Arbeiter ihren Kollegen mit den Messern drohen - das gibt's. Aber das Messer ist keine Waffe! Man muss sehr wohl Respekt haben vor ihnen und sich ausreichend schützen, doch dann ist das Messer eben wirklich wie ein Schraubenzieher. Auch mit einem Schraubenzieher kann man sich verletzen, wenn man sich nicht schützt. Wie du sehen kannst, habe ich aber noch alle Finger!

Brauchst du eigentlich Fingerspitzengefühl?

Es braucht definitiv etwas handwerkliches Geschick, Metzger zu sein. Das ist bestimmt nichts für einen „Bürogummi".

Inwiefern kommt es darauf an, wie das Messer in der Hand liegt?

Viele nehmen das Messer erst in die Hand wie einen Bleistift, das merken wir auch oft bei neuen Lehrlingen. Das ist dann auch das erste, was wir ihnen austreiben müssen. Das Messer wird bei uns mit der ganzen Faust gegriffen, um genügend Druck auf die Klinge bringen zu können. Beim Ausbeinen halten wir das Messer sogar oft verkehrt. Ebenfalls mit der ganzen Faust aber mit der Klinge nach unten um richtig viel Kraft auf die Klinge ausüben zu können. Da gibt es schon leicht unterschiedliche Techniken, aber alle brauchen sehr viel Kraft und Druck auf der Klinge.

Nimmst du denn das Messer als Verlängerung deiner Hand wahr?

Das Messer macht im Idealfall schon genau das, was ich will. Deshalb würde ich es schon als Verlängerung ansehen. Es ist auch nicht so, dass ich mich vom Messer führen lasse. Das Messer muss das machen, was ich will.

Aber der Hammer schmiedet doch den Schmied? Schnitzt dich das Messer nicht auch?

Nein.

Was zeichnet denn nun zusammenfassend ein gutes Messer aus?

Wichtig ist vor allem, dass die Abnützung nicht allzu gross ist. Es muss also ein harter Stahl verbaut worden sein. Sonst ist das Messer zu schnell durch. Eine weichere Klinge ist nach vielleicht 15 mal schleifen durch. Da muss man dann auch den Aspekt der Sicherheit bedenken. Eine zu schmale Klinge kann auch eher durch Schnitthandschuhe oder die Stichschürze hindurchgehen, deshalb darf die Klinge nicht zu schmal sein. Mit einer neueren Klinge komme ich höchstens einen halben Zentimeter durch die Schutzkleidung hindurch und kann mich deshalb höchstens piksen, wenn ich doch mal abrutsche.

Interessierst du dich dafür, wie die Messer gefertigt werden und wo die herkommen?

Jein. Eigentlich ist das mir völlig egal. Klar habe ich schon Videos gesehen, in denen gezeigt wird, wie diese teuren, japanischen Messer geschmiedet werden, von daher weiss ich schon etwas, wie das

geht. Diese Messer hier sind aber industriell hergestellt, davon habe ich keine Ahnung. Aber ich habe auch keine besondere Affinität für Messer.

Wunderbar. Das sieht ja etwas anders aus, als bei Köchen beispielsweise.

Köche sind sowieso etwas anders und etwas speziell. Wir Metzger kochen ja auch viel. Im Militär habe ich mit vielen Köchen zu Tun gehabt und hatte auch mal eine Freundin, die Köchin war - ich habe sie nicht mehr...