

# Van slimme slijpers en messen die niet snijden

**D**rie verhalen. Ze verbazen temeer omdat ze eender zijn. Ze gaan over nieuwe keukenmessen die niet scherp zijn. Ik keek op van een terloopse mededeling van Giselheid Herder, directeur en messenontwerper van Robert Herder Molenmessen in Solingen.

Over haar messen ging het hier al eens. Vlijmscherp. Het zit hem in de staallegering, veel Molenmessen zijn van staal dat roest als je het verwaarloost, maar ook in de wijze van slijpen. Giselheid Herder vertelde van chef-koks in de omgeving van Solingen die forse roestvrijstalen keukenmessen aanschaffen bij concurrenten, om ze direct daarna bij haar te brengen om ze te laten slijpen.

Waren ze dan niet geslepen?

Zeker wel, maar niet goed. Het merendeel van goedkope, maar ook dure, keukenmessen op de markt is beroerd geslepen. Een snee ('de vouw') in de vorm van een V met korte poten en wijdt uit elkaar. Dat snijdt niet, dat duwt. En als de vouw ook nog eens slecht of helemaal niet gepolijst is scheurt het mes de groente en het vlees in plaats van snijden.



**De Mighty van Mac Knife hoeft, nieuw uit de doos, niet eerst naar de slijper, maar is meteen te gebruiken.**

Maar dat zijn chefs in Duitsland. Ver van ons bed. In Nederland zullen beroepskoks een beetje gek zijn om splinternieuwe messen meteen naar de scharensliep te brengen. Dat dacht ik. Maar dat doen ze wel.

Ontmoeting op straat. Een jongeman denkt de verslaggever te herkennen en vraagt of hij het is. Ja. U schrijft wel eens over keukenmessen. Ja. Ik heb daar iets over te vertellen, wilt u het horen?

Hij geeft zijn kaartje. Hij heet Schneider en is 'instrumentslijper'.

Ingmar Schneider heeft de slijperij overgenomen van zijn vader,

die in Solingen leerde hoe het moest en in Alkmaar een slijperij begon. De machines zijn inmiddels verhuisd naar Lutjewinkel. In zijn werkplaats in Lutjewinkel slijpt Schneider messen voor chefs in de wijde omgeving, maar ook de messen die bij verschillende kookwinkels in Nederland worden ingeleverd omdat ze bot zijn.

Hij vertelt precies hetzelfde als wat Frau Herder zei. Messen van onbekende, maar ook beroemde merken lijken nieuw uit de doos vaak zo bot als een schroevendraaier. Je kunt ze beter eerst laten bijlijpen voor ze in gebruik te nemen.

Schneider verkoopt zelf ook messen, online: [www.slijperij.nl](http://www.slijperij.nl). En wat een kookwinkel niet zomaar kan lukt een slijper met gemak: messen verkopen die waarlijk scherp zijn. Eigen werk.

Nog een ontmoeting. Niet op straat maar in de e-mailbox.

„Met veel interesse lees ik uw stukjes in NRC Handelsblad. Vooral die over gerenommeerde koksmessen. Hierbij wil ik u kennis laten maken met Mac Knife. Een kleine speler die een grote rol heeft in de wereld van professionele koksmessen, zie [www.macknife.nl](http://www.macknife.nl).”

Een koopman?

Nee, nog een messenslijper. Elwin de Veld nam slijperij Van Rangelrooij over van zijn grootvader, de vader van zijn moeder. Van Rangelrooij is al 115 jaar gevestigd in Den Haag.

De Veld haalt messen op bij chefs van naam en faam, leent ze een set messen voor een dag en een nacht en brengt ze daarna het eigen gereedschap goed geslepen en gepolijst weer terug. En ja hoor, ook hij krijgt vaak de vraag om een nieuw koksmes even onder handen te nemen.

Het is te wonderlijk voor woorden: „Daar zijn ook heel dure messen bij, die gewoon niet goed geslepen zijn.”

Hij ontdekte een paar jaar geleden de Japanse messen van het al 40 jaar oude merk Mac, was er meteen weg van en is ze gaan importeren. En waarom precies?

De Veld: „De kracht van een Mac zit in het dunne vlijmscherpe lemmet.”

En je hoeft het niet eerst even professioneel bij te laten slijpen. Is dat wel slim, slijper?

**WOUTER KLOOTWIJK**