



Bericht Hotellerie

«Wer ein Messer wetzt, darf sich nicht wundern, wenn es anschliessend scharf ist.»

Schon seit längerem erhielten wir von den Bewohnenden immer wieder die Rückmeldung, dass das Fleisch oder die Haut der Wurst hart sei, man könne es nicht schneiden.

Wir stellten fest: die Messer müssen geschliffen werden. Einen Messerschleifer zu finden, welcher die Sache gut und zu einem fairen Preis macht, war dann gar nicht so einfach. Es gab verschiedene Möglichkeiten: die Einen wollten die Messer für mindestens eine Woche mitnehmen, was natürlich nicht möglich war. Andere waren so teuer, dass wir gerade neue Messer hätten kaufen können und bei Dritten, trauten wir der Qualität der angepriesenen Arbeit nicht.

Doch dann kam ein guter Kontakt zustande und Ende April wurden alle unsere Tafelmesser frisch geschliffen. Dafür kam ein Messerschleifer mit mobiler Werkstatt extra von Ettiswil nach Seon und hat sich vor der Küche installiert.

Schon im Vorfeld wurde das Personal informiert, alle Messer, die irgendwo in versteckten Schubladen oder geheimen Messerlagern aufbewahrt werden, zu diesem Zweck hervorzuholen und in die Küche zu bringen.

Die sauberen Messer wurden in der mobilen Werkstatt akkurat geschliffen und mussten nachher gut eingeweicht und noch zwei Mal abgewaschen werden. Eine grosse Arbeit auch für uns, die sich am Schluss gelohnt hat.

Nach gut fünf Stunden intensivster Schleifarbeit sind nun alle Messer «messerscharf» und wieder im Einsatz.



Hoffentlich haben Sie beim Schneiden des Fleisches gemerkt, wie spielend einfach nun wieder durchs Fleisch geschnitten werden kann.

Eine Frage zum Schluss:
Was denken Sie, wie viele Messer musste der Messerschleifer für uns schleifen?

Wir haben sehr gestaunt, es waren vierhundertneununddreissig Stück – also 439 Messer!

Alexandra Schmid, Leitung Hotellerie

