

#1



SCHÄRFTE

Wenn es um die richtige Schärfe geht, verlassen sich viele Metzger vom Münchner Schlachthof auf die Schleifkünste von Alexander Trapp. Gleich auf dem Schlachthofgelände hat er seine Werkstatt, wo er die Tradition seiner Familie schon in der dritten Generation weiterführt. Aber auch Privatkunden und Messerliebhaber vertrauen ihm ihre Schätze an. Mit fundiertem Fachwissen über Schliff und Material und ebensoviel Liebe zum Arbeitsgerät behandelt er die Klingen. Er interessiert sich auch für die Menschen dahinter, und das merkt man seiner Arbeit an. Sein Berufsverständnis geht weit über das übliche hinaus. Gerne verät er wertvolle Tipps zur Messerpflege und gibt Anleitungen zum richtigen Umgang, da können auch Profis noch etwas lernen. Spitzenköche schwärmen von seiner Arbeit und Großmetzgereien schätzen seine Zuverlässigkeit. Fein geschärfte Küchenmesser erleichtern dem einen die professionelle Arbeit, korrekt gearbeitete Kuttermesser sichern die Produktion von großen Fleischmengen. Bei Ihm fühlt man nicht nur seine Messer sondern auch sich selbst gut aufgehoben. So kommen die zufriedenen Kunden gerne wieder.



















