



SPONSORED STORY

Tipps und Tricks: Küchenmesser zu Hause

Gute Messer sind Werkzeug und Schmuckstück: die richtige Wahl, Tipps für Pflege, Aufbewahrung und Schleifen.

18. Mai 20 20

Text: David Schnapp

WELCHES MESSER IST DAS RICHTIGE FÜR ZU HAUSE? Es gibt drei wichtige Materialgruppen: Solingen-Stahl als Bandstahl oder geschmiedetem Stahl, Damaststahl sowie High-Tech- Keramik. Zuerst entscheidet man sich für eine bestimmte Art Messer. Keramik ist sehr hart und bleibt jahrelang scharf, lässt sich aber nur schwer schleifen, deshalb haben diese Messer eher Exoten-Status.

Die pflegeleichteste, unempfindlichste Variante für zu Hause ist ein handgefertigtes solides Solingen-Stahlmesser, zum Beispiel von Güde oder aus der Serie von Andreas Caminada.



Scharfe Materialien: Messer aus Keramik, Solingen Stahl (Güde und Andreas Caminada) sowie Damaststahl.

DAMASTSTAHL. Etwas mehr Pflege und Aufmerksamkeit benötigen Damaststahl-Messer. Die japanische Schmiedekunst bei der zwei verschiedene Stahlsorten in mehreren Lagen «zusammengefaltet» werden, bringt hochästhetische, ausserordentlich scharfe Messer hervor. Die Qualität schlägt sich im Preis nieder – ein Einstiegsmesser von Kai gibt es für etwa 200 Franken, eine Luxusvariante der deutschen Manufaktur Nesmuk kann über 1500 Franken teuer werden.

WELCHE MESSERFORM BRAUCHE ICH? Auch in Europa hat sich die in Japan alltägliche, handliche Form des Santokumessers durchgesetzt. Santoku bedeutet drei Tugenden und steht für Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Messerform ist für Profis und Heimköche gleichermaßen für fast alle Schneidearbeiten in der Küche geeignet. Ein kleineres Messer für Rüstarbeiten ist die optimale Ergänzung dazu. Zu einer gut sortierten Messersammlung gehört ausserdem ein Brotmesser mit Wellenschliff. Neben beidseitig geschliffenen Klingen für Rechts- und Linkshänder gibt es auch einen Trend zu feinen Wellen, die sich zum krümellosen Schneiden von offenfrischem Brot, aber auch für heikle Terrinen eignen. Bei grossen Fleischstücken kommt das Schinken- oder Tranchiermesser zu Einsatz, das durch die schmale, lange Klinge ein sauberes Schneiden in einem Zug ermöglicht. Und wer ganze Fische verarbeitet, nimmt ein Filettiermesser, das sich durch eine lange schmale Klinge auszeichnet.



Richtig schneiden: Holz eignet sich als Unterlage am besten - hier mit einem Shun Premier aus der Serie Tim Mälzer.

WIE BENUTZT MAN MESSER? Messer sind mit die wichtigsten Werkzeuge in der Küche, deshalb sollte man ihnen Sorge tragen. Als Schneidunterlage eignet sich ein massives, verleimtes Kopfholzbrett am besten. Holz hat eine antibakterielle Wirkung und ist deshalb hygienisch unbedenklich, ausserdem schont es die Klinge. Bei dünn geschliffenen japanischen Messern sollte man das Schnittgut nicht mit der Klinge sondern mit dem Messerrücken wegschieben. Vor allem Messer mit kunstvollen Holzgriffen dürfen nie – wirklich nie! – in der Spülmaschine gewaschen werden. Profis haben einen gefalteten, feuchten Lappen auf der Arbeitsfläche, um das Messer damit immer wieder mal abzuwischen. Oder man wäscht es unter fliessendem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknet es danach mit einem Tuch.



Schonend transportiert und aufbewahrt: Caminda- Messer werden mit einem Schubladeneinsatz aus Holz geliefert.

AUFBEWAHRUNG. Die richtige Lagerung schont Messer bei der Aufbewahrung oder beim Transport und schützt die Klinge vor Schäden. Eine einfache Lösung bietet der von Sknife entwickelte Klingenschutz oder das nachhaltige Verpackungskonzept der Caminda-Messer: Die Verpackung aus Schweizer Holz dient gleichzeitig als Schubladeneinsatz zur schonenden Aufbewahrung des Messers.

WIE PFLEGT UND SCHLEIFT MAH MESSER RICHTIG? Als meditative Entspannungstechnik eignet sich das aufwendige Schärfe von Damaststahlmesser mit verschiedenen japanischen Schleifsteinen. Dank einer Körnung von bis zu 10 '000 erreicht man mit etwas Übung das Schärfe-Niveau eines Sushi-Meisters.



Für feine Klingen: Nesmuk Lederstreichriemen.



Meditativ: Messer auf einem japanischen Schleifstein schärfen.

KERAMIKSTAB. Zu Hause reicht aber eine weniger aufwendige Pflege: Ein Keramikstab für die Grundscharfe ist für die allermeisten Anwendungen völlig ausreichend. Wer es noch etwas feiner und schärfer mag, arbeitet zusätzlich mit einem Lederstreichriemen mit Diamantstaub, etwa von Nesmuk. Er hat vier verschiedene Feinheitsstufen, mit denen sich Messer zu Hause sehr scharf schleifen lassen. In der Manufaktur von Sknife in Biel gibt es monatlich die Knife Academy zum Lernen von Schleiftechniken. Seine Messer kann man natürlich auch bei Profis schleifen lassen, Adressen dafür hat der Schweizer Messerschmiedeverband.

» www.sknife.com

» www.welt-der-messer.ch

» www.schweizer-messerschmiede.ch