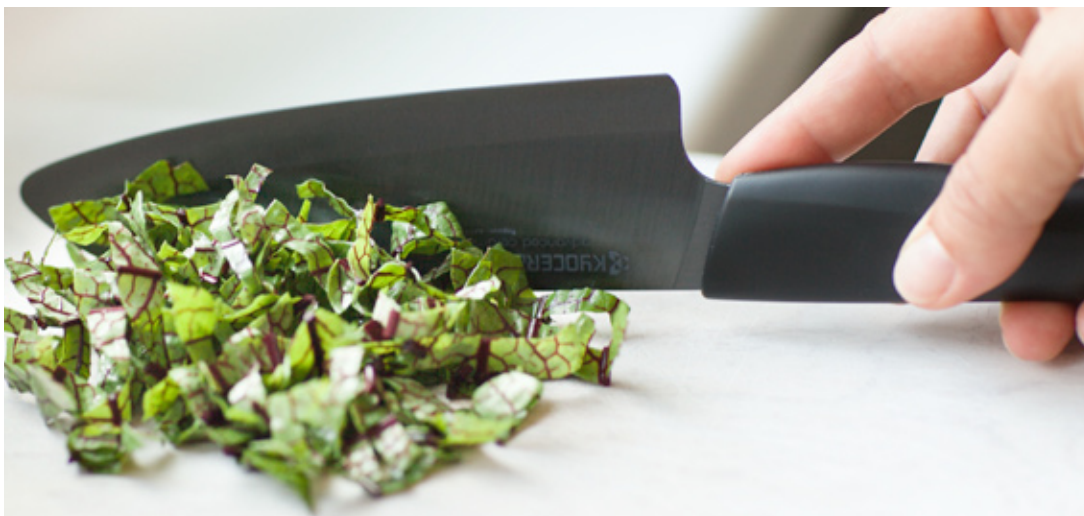


Hightech-Keramikkesser sind härter, beständiger und schärfer geworden

Space-Shuttle als Messer

Heute ist alles besser: Hochwertige Keramikkesser sind wirkliche Hightechprodukte, die nanokristalline Keramik enthalten, widerstandsfähiger sind und die Fertigungstechniken wurden in den vergangenen Jahren kontinuierlich verfeinert: Damit hat sich Keramik von der Weltraumforschung zu einem echten Spitzenwerkzeug mit Spezialeigenschaften in der Küche gemauert.



Der richtige Umgang mit Messern kann so einfach sein, wenn man die richtigen Tricks kennt: Um das Schnittgut auf dem Schneidebrett zu sammeln oder es in die Pfanne zu geben, NIEMALS mit der Klinge nach unten über das Brett fahren. Denn dadurch kippt der mikrofeine Messerkamm. Richtig dreht man das Messer auf den Rücken und fährt so mit der stumpfen Seite übers Brett.

Mit dem Messerexperten Michael Bach sprach Gianni Bombèn

Als vor etlichen Jahren die erste Generation von Keramikkessern auf den Markt kam, war sofort ein Hype geboren, der dann auch ziemlich schnell wieder abflachte: Zu ungewohnt war die Handhabung der Messer, zu heikel der Umgang mit der Keramik. Und immer wieder die gleiche Angst: «Was passiert wenn mir das Messer auf den Boden fällt?» - Es kann kaputt gehen, muss es aber nicht. Merke: Auch Stahlmesser fallen nicht gerne runter.

Herr Bach, ich kann mich erinnern, dass Keramikkesser vor etwa 20 Jahren aufgetaucht sind. Woher stammen sie überhaupt?

Michael Bach: Keramikkesser sind

ein Geschenk. Vor über 25 Jahren hatte ein Mitarbeiter des japanischen Konzerns Kyocera für den damaligen Firmenchef anlässlich eines Jubiläums ein Keramikkesser hergestellt. Die Reaktion des Chefs: «Oh, das ist gut. Das müsst ihr verkaufen.» Kyocera ist heute einer der weltweit führenden Hersteller von Keramikkessern.

Welche Vorstellungen haben Küchenwerker heute, wenn sie «Keramikkesser» hören?

Sie denken nach wie vor sofort an Porzellan und «geht leicht kaputt», obwohl das für die aktuellen Kyocera-Messer nicht mehr stimmt. Allerdings gibt es nach wie vor zwei Dinge zu beachten: Fallenlassen und seitlicher Druck auf die Klinge besser vermeiden! Diesen Vorsichtsmaßnahmen stehen eine

überragende und bleibende Schärfe dank sehr hoher Härte gegenüber.

Jenseits aller Bruchängste: Was sind Ihre wichtigsten Tipps bei Keramikkessern?

Drei Tipps, die sich um den sorgfältigen Umgang mit Messern drehen.

Erstens: Nie mit der Schnittseite die geschnittenen Produkte zusammenschieben, sondern das Messer umkehren und zum Beispiel gehackte Kräuter mit dem Messerrücken zusammenschieben. Und **zweitens:** Das Keramikkesser und auch alle anderen Messer in einem Messerblock aufbewahren und nicht in einer Schublade zusammen mit anderen Küchengeräten, **Und drittens:** Unbedingt auf einer Holzunterlage oder auf einem weichen Kunststoff schneiden. Glasschnittbretter lieber vermeiden.

Wofür verwende ich in der Küche ein Keramikmesser?

Da Keramik absolut geschmacksneutral ist, kann ich Gemüse und Früchte schneiden, ohne etwa den Apfel mit einer Knoblauchnote zu versehen. Zudem ist der Schnitt dank der mikropolierten Klinge sehr sauber, was zum Beispiel beim Basilikum zur Folge hat, dass die Blätter nicht braun werden. Ganz im Sinne von «schneiden und nicht quetschen».

Sind Keramikmesser also das perfekte Werkzeug für Kräuterspezialisten?

Die Erfahrung zeigt mir, dass sämtliche Küchenworkerinnen, die eine moderne Kräuter-, Gemüse- und Fruchteküche pflegen, die speziellen Eigenschaften von Keramikmessern schätzen und gut einsetzen können.

Nun interessiere ich mich für ein Keramikmesser und sehe, dass es von billigen bis teuren Modellen alles gibt. Welches nehme ich, damit ich lange Freude an meinem Werkzeug habe?

Für ein Keramikmesser in guter Qualität muss man ab 100 Franken rechnen. Bei der Markewahl setze ich auf Kyocera, weil ich da auf den grössten Erfahrungsschatz und einen Nachschleifservice zurückgreifen kann.

Jetzt besitze ich endlich mein superscharfes Messer. Und was mache ich damit?

Richtig damit schneiden! Und

«Sie werden an Ihrem Hightechmesser noch mehr Freude haben, wenn Sie richtig schneiden und nicht nur quetschen.»

ich lege die Betonung auf Schneiden. Was ich häufig sehe, ist eine Schnitttechnik, die eher an «Quetschen» erinnert. Dabei wird das Messer ohne horizontale Bewegung auf das Schnittgut heruntergedrückt. Mit einem professionellen Werkzeug wie einem Keramikmesser macht das Kochen noch mehr Spass, wenn man schneidet und nicht

quetscht. (Auf www.weltdermesser.ch gibt es kurze Filme über die richtige Schnitttechnik).

Das hier gezeigte Keramikmesser hat eine Form wie ein japanisches Messer. Brauche ich für Gemüse und Früchte nicht eher ein kleines Gemüsemesser?

Eine der landläufigen Meinungen zu Messern besagt: Grosse Messer sind für Fleisch und kleine Messer sind für Gemüse. Nun hat aber in der heutigen Küche das Gemüsemesser dem Fleischmesser den Rang abgelaufen. Es geht weniger um die Messerlänge als um die mit Messerhöhe.

Ein Messer mit Santoku-Form, das höher als ein normales Messer ist, ermöglicht es auch einem Gelegenheitskoch das Messer präzise zu führen und somit sicherer zu schneiden.

Fazit: Das Hightech-Keramikmesser wird Ihnen bei der Zubereitung von Früchten und Gemüse noch mehr Freude bereiten, wenn Sie sich auch gleich noch die richtige Schnitttechnik aneignen.

Spezialangebot für Herbarella- Leserinnen

Das Set für die moderne Küche

Der Keramikschnitt

Der japanische Konzern Kyocera stellt qualitativ beste Keramikmesser her. Die enorme Materialhärte ermöglicht einen sehr scharfen Schliff. Messer mit Keramik Klinge verfügen über eine hohe Schnitthaltigkeit, die ein Nachschleifen bei privatem Gebrauch nur etwa alle 3 Jahre notwendig macht. Durch die chemische Neutralität von Keramik sind die Messer sehr pflegeleicht und hygienisch.

**KYOCERA KERAMIKMESSER
UND SPARSCHÄLER SET**

**zum Sonderpreis von CHF 159.–
anstelle von CHF 169.–.**



Bestellen können Sie dieses Angebot unter www.herbarella.ch/messerwelt