

## «Frauen empfehlen wir grössere Messer»

Michael Bach, Geschäftsführer des Messer-Shops CeCo Ltd. in Biel, über die Vorteile von Keramik, perfekte Schneidebretter und das Problem mit Messerschleifern.



«Japan hat das höchste Schärfeniveau»: Online-Händler Bach.

### Wie viele Messer braucht ein Profikoch?

Wir rüsten zum Beispiel die Jugend-Kochnationalmannschaft aus. Der Trend geht zu weniger und personalisierten Messern. In der Regel enthält ein Starter-Set ein Kochmesser, vielleicht ein Schinkenmesser und ein Universalmesser zum Filetieren.

### Und der Amateur?

Im Hobbybereich meinen die Leute, sie brauchten mehr. Männer tendieren zu grösseren Messern, meistens zu grossen, Frauen hingegen arbeiten mit zu kleinen Messern.

### Was muss man für ein gutes Kochmesser auslegen?

Hundert Franken sind eine gute Basis, wenn man einen guten Stahl haben will, einen guten Abzug und bleibende Schärfe.

### Welches ist Ihr teuerstes Messer?

Ein handgeschmiedetes Brotmesser von Güde. Es kostet 5900 Franken. Es sprengt

auch von der Dimension her den normalen Rahmen. Es ist 32 Zentimeter lang, und die Schmiedetechnik stösst mit 300 Lagen an die Grenzen des Machbaren.

### Welches sind die Vor- und Nachteile von Messern aus Keramik?

Keramik hat viel mit Angst zu tun. Es wird oft mit Porzellan verglichen. Man muss aber sehen, dass Keramik heute von Ferrari oder andern bei Bremsscheiben eingesetzt wird. Messer in einer sehr guten Qualität brechen nicht mehr, wenn sie herunterfallen. Ein wesentlicher Vorteil: Sie sind extrem leicht, drei- bis viermal härter als Stahl und bewahren die Schnittfähigkeit am längsten. Wer sorgsam damit umgeht, kann zwei bis drei Jahre Tomaten damit schneiden.

### Wie lang sollte ein Allround-Küchenmesser sein?

Es muss auf die persönliche Grösse abgestimmt sein. Frauen empfehlen wir grössere

Messer. Männer gehen oft aufs Fleischmesser, und das ist auch der falsche Ansatzpunkt. Wenn Sie heute in der Küche zubereiten, ist das Fleisch oft teilweise vorproportioniert. Sie müssen vielleicht noch einen Schnitt machen. Ein grosser Teil der Vorbereitungsarbeit entfällt auf das Gemüse, auf das Rüsten. Da sollte das Messer handlich sein.

### Was ist von günstigen Messersets zu halten?

Im Moment ist der Markt überschwemmt. Viele wollen eine gewisse Ästhetik nachahmen. Das Problem ist, dass die Qualität vom Abzug und auch vom Stahlmaterial her nicht stimmt. Der Stahl ist meistens zu weich, die Schnittfähigkeit währt nicht lange, und die Messer werden in der Regel recht rau aufgeschliffen. Der Profikoch versucht einen sauberen Schnitt. Je sauberer der Schnitt, desto sauberer ist das, was Sie schneiden. Der saubere Schnitt ist heute ein ganz wichtiges Indiz für ein gutes Messer.

### Welche Schneidbretter sind gut?

Lange war Holz verpönt in der Gastro-Branche. Wenn Holz nicht trocknen kann, besteht die Gefahr der Bakterienbildung. Es ist aber so, dass Holz natürliche Gerbstoffe hat und durch diese antibakteriell wirkt. Es muss nur die Gelegenheit haben zu trocknen. Ideal ist etwa deutsches Kopfholz, Buche oder Eiche. Sie sollten in die Richtung der Fasern schneiden, in die Richtung, wie der Baum gewachsen ist. Kunststoffbretter gehen auch, aber Acrylbretter sind eigentlich ungeeignet für hochwertige Messer, weil sie ein ähnliches Härteniveau haben und starke Abnutzung mit sich bringen.

### Sind japanische Messer die besten?

Japan hat das höchste Schärfeniveau. Zum einen von der Fertigung her, man denke an das Samuraischwert, zum andern wegen der Bedürfnisse der japanischen Küche.

### Soll man ein teures Messer dem Messerschleifer anvertrauen?

Messerschleifer – ein schwieriges Thema. Jeder darf. Es gibt nicht viel mehr als zehn gute, gelernte Messerschmiede, die noch eine eigene Messerschleiferei haben. Wir arbeiten sehr eng mit Seiler Technik in Basel, in Zürich gibt es den Lorenzi am Stampfenbachplatz, Graf Messerschmiede in Oerlikon oder dann in Rapperswil den Elsener Messerschmied.

Die Fragen stellte Jürg Zbinden.

## Stars aus «Psycho» und «Halloween»

Von Jürg Zbinden

Das Messer ist eines der ältesten Werkzeuge, diente aber auch schon den Steinzeitmenschen als Waffe. Und was wäre das Spannungskino ohne das Messer: «Das Messer im Wasser» (1962) von Roman Polanski zeugte vom grossen Talent. In mancher Erinnerung haftet auch der dreiteilige TV-Strassenfeger «Das Messer» von Francis Durbridge (1971). Unauslöschliche Szenen mit tausenden Klingen enthalten aber zwei Meisterwerke des Horrorfilms: Alfred Hitchcocks «Psycho» (1960) und John Carpenters Auftakt zur Leinwand-Erfolgsserie «Halloween» (1978). Die nachstehenden Highend-Messer sind hingegen zum friedlichen Gebrauch in der Küche bestimmt. Und Gemüse kennt keine Furcht.

1 — «Yamato» (nicht Yamamoto!) hat sich der deutsche Hersteller WMF auf die Klingen geschrieben. Diese sind aus geschmiedetem Karbonstahl, haben einen sehr hohen Kohlenstoffanteil und sind deshalb extrem hart. Das Design nimmt die strenge asiatische Grundform auf und kombiniert sie mit westlicher Nietenoptik. Edel ist der Griff aus dunklem Palisanderholz. Für optimale Balance sorgt der massive Kropf. Das Santokumesser entstammt einer Dreierserie, die für Fr. 798.– zu haben ist. Bezugsquellen: [www.wmf.ch](http://www.wmf.ch)

2 — «Kitae-ji» von Windmühle stammt aus dem nördlichen Japan vom Klingenschmied Tsukasa Hinoura, der Schmied in dritter Generation ist. Das handgefertigte Damast-Sashimi-Messer trägt den Namen «Tsukasa» in Kanji-Zeichen auf der Klinge eingraviert. Der Preis: Fr. 2500.–. [www.tavola.ch](http://www.tavola.ch)

3 — «Shark» sieht aus wie eine Haifischflosse, die durch das Wasser gleitet. Durch die stark gebogene Schneide eignet es sich zum Wiegen von Kräutern und Gemüse. Es ist aus bestem Solinger Stahl mit Fasseichengriffen. Der Preis: Fr. 179.–. [www.tavola.ch](http://www.tavola.ch)

4 — Das «Hackebeilchen» (Serienmörder Fritz Haarmann!) von KAI ist ein braves China-Kochmesser mit einer 19,5-Zentimeter-Klinge. Es kostet Fr. 399.–. [www.cecco.ch](http://www.cecco.ch)

5 — Das Sashimi-Messer von Kyocera, dem Weltmarktführer im Bereich Hightech-Keramik, verfügt über extreme Härte, hohe Widerstandsfähigkeit und Biokompatibilität. Die Klinge ist 18 Zentimeter lang. Der Preis: Fr. 450.–. Bezugsinfos: [www.tavola.ch](http://www.tavola.ch)

1



2



3



4



5

