

HOCHEDEL

DEUTSCH / ENGLISH

SWISS MAGAZINE FOR INTERNATIONAL
PREMIUM LIFESTYLE AND DESIGN



Text Karin Hänzi Fotos CeCo Ltd.

Perfekter Schnitt

Stets auf der Suche nach dem perfekten Schnitt und dabei in regem Austausch mit den Besten der Messerzunft: Michael Bach hat sich mit CeCo Ltd. als Schweizer Herr über die Messer der Königsklasse etabliert. Ein Plädoyer für scharfe Klingen, begleitet von einem Blick auf zwei Prestigeserien und einer kleinen, aber feinen Gebrauchsanleitung.

Always on the lookout for the perfect cut and thus in constant contact with the best of the knifemakers' guild, Michael Bach has established himself as the Swiss master of premier quality knives with CeCo Ltd. A plea for sharp blades accompanied by a glimpse of two prestigious series and a brief, yet practical, instruction manual.

ZBÄREN
SWISS KITCHEN MANUFACTURE



HOCHEDEL PARTNERSHIP WITH LEADING BRANDS

H

CHF 25 | € 16

NO 14 | WINTER 2009/10 | HOCHEDEL.CH



THE PERFECT CUT HOCHEDEL 081

Andreas Caminada und Ivo Adam schneiden damit, ebenso die Schweizer Kochnationalmannschaft und auch Michel Bras, bester Gemüsekoch Europas, kann die Finger nicht davon lassen: Messer von Kai, geschmiedet nach der Tradition japanischer Samuraischwert-Schmiedekunst und als die schärfsten ihrer Gattung gelobt und geschätzt. Es ist Damaszenerstahl, der ihnen zu ebendieser Eigenschaft verhilft, eine mehrfache Schichtung zweier unterschiedlich kohlestoffhaltiger Stähle. Sie vereint die Vorteile von hartem und weichem Stahl und sorgt so für unvergleichliche und unerwartet lang anhaltende Schärfe und Robustheit. Dass die Damastmesser trotz ihrer Qualitäten in Europa lange Zeit selten bis nicht anzutreffen waren, liegt vor allem an der Korrosion. Traditioneller Damaszenerstahl kann mit der Zeit rosten und muss entsprechend geölt und gepflegt werden. Erst die Neuentwicklung eines korrosionsbeständigen Damaszenerstahls hat den daraus geschmiedeten Messern den Weg nach Europa geebnet.



Andreas Caminada and Ivo Adam use them in their work, as does the Swiss Culinary National Team – and Europe's best entertainer, Michel Bras, can't keep his hands off them. Kai knives are forged in the tradition of Japanese samurai swords and are regarded as the sharpest of their kind. The material behind this attribute is Damascus steel, multiple layers of two different carbonic steels. It unites the advantages of hard and soft steel and so provides incomparable and unexpectedly enduring sharpness and durability. That Damascus knives were long only seldom found in Europe – if at all – despite their merits is primarily due to the issue of corrosion. Traditional Damascus steel can rust over time and must be well oiled and cared for. In the end, it was the innovative development of corrosion-resistant Damascus steel that paved the way to Europe for the knives forged out of the material.



Die Verbindung von Tradition und Hightech ist denn auch die Basis der Kai Shun Kochmesser-Serie, einer der umfangreichsten Damastmesser-Serien weltweit. Aus dem rostfreien Damaszenerstahl in 32 Lagen gefertigt, begeistern sie von der Kochelite bis zum ambitionierten Hobbykoch jeden, der um die Wichtigkeit der richtigen Klinge weiss. Im Vergleich zu traditionellen Küchenmessern haben japanische Messer einen Schnittwinkel von 15 Grad und eine polierte Schnittkante, wodurch sie leichter schneiden, besser gleiten und somit ein viel präziseres Arbeiten erlauben. Ein perfekter Schnitt, der auf der weit verbreiteten Roh- und Fischkost in Japan beruht, aber auch in hiesigen, dem authentischen Geschmack verschriebenen Küchen stets angestrebt wird. Einer, der seit jeher auf den Spuren der Unverfälschtheit wandelt, ist Michel Bras. Als Sohn eines Messerschmiedes von klein auf mit dem nötigen Schnittgespür gesegnet, bringt er auf den Punkt, was der japanischen Klin-

gentradition zu Grunde liegt: «Ein richtiges Messer verletzt niemals das, was es schneidet». Folgerichtig war der Starkoch – heute schmücken sein Restaurant 19 Gault Millau Punkte und drei Michelin Sterne – bereits in seinen Anfängen von der Schneidetechnik der Kai-Messer fasziniert. So sehr, dass daraus später eine Kooperation auf höchstem Niveau werden sollte: eine optimal auf seine Bedürfnisse abgestimmte Messerserie, realisiert in enger Zusammenarbeit mit der renommierten Manufaktur. Entstanden sind nichts weniger als Juwelen für den Connoisseur, in Griffform und Klingenstruktur bei jedem der sieben Messer variierend und dadurch formvollendete Symbiose aus perfekter Schärfe, Schönheit, ausgewogenem Gewicht und Handlichkeit. Geschmiedet sind die Preziosen aus drei Schichten, eine zusätzliche Titanbeschichtung verleiht der edelmattierten Klingeoberfläche ein angemessenes Erscheinungsbild.



The combination of tradition and high-tech is also the basis of the Kai Shun cooking knife series, one of the most extensive Damascus knife series in the world. Made from 32-layer stainless Damascus steel, these knives prove a source of pleasure for anyone, from the culinary elite to ambitious amateur chefs, who understands the importance of using the correct blade. Unlike traditional kitchen knives, Japanese knives feature a 15-degree cutting angle and polished cutting edge that allows them to cut with greater ease and glide more smoothly, thus ensuring greater precision. The idea of the perfect cut is based on Japan's predominantly raw food- and fish-based diet, but it is also continuously sought-after in Western kitchens dedicated to authentic taste. And one individual who has always followed in the footsteps of authenticity is Michel Bras. As a knifsmith's son blessed from a young age with the necessary sense for the craft, he sums up what underlies

Japanese blade tradition: «a real knife never damages the thing it cuts». Logically, the celebrated chef – whose restaurant today boasts 19 Gault Millau points and three Michelin stars – was already fascinated by Kai knives' cutting technology when just starting out. So much so, in fact, that a top-level partnership would later develop in the form of a series of knives optimally tailored to his needs and realised in close collaboration with the renowned manufacturer. The result is nothing less than a work of art for the connoisseur. Each of the seven knives features a different grip design and blade structure, creating a perfect design symbiosis of ideal sharpness, aesthetics, balance and handling. These precision pieces are forged from three layers and a supplementary titanium coating gives the satin-finished blade surface the appearance it commands.





Wie aber lassen sich nun all diese Klingen in den Alltag der heimischen Küche integrieren? «Profiköche haben in der Regel ein Messer, meist ein Kochmesser oder die handlichere Santokuversion, mit dem sie bis zu 70 Prozent der Arbeit erledigen. Da finden Sie weder Zwiebelschneider noch Knoblauchpresse und schon gar keine Kräuterschere», so Michael Bach, Inhaber von CeCo Ltd. Eine Reduktion, die etwas Technik in der Handhabung bedarf: Daumen und kleiner Finger werden zusammengepresst, die drei mittleren Finger bilden eine leichte Krümmung, an deren Fläche das Messer gleiten kann. Ergänzen lässt sich das Basismesser mit einem langen schmalen Schinken-, einem Filer-Allzweck- und allenfalls einem Brotmesser. «Mit drei bis vier Messern kommt ein Koch heute aus». Hat man den persönlichen Liebling einmal

gefunden, gilt es Sorgfalt walten zu lassen. Das heisst: «Keine Spülmaschine! Für die Reinigung reicht es, das Messer gleich nach Gebrauch unter fließendem

Wasser abzuspülen». Nicht ganz so simpel das Schärfen. Wetzstäbe fallen weg, «weil sie nur zum Glätten, nicht aber zum Abtragen von Material geeignet sind und Damaszenerstahl zudem härter als der Schleifstab ist». Wenn schon müsste der Stab aus Keramik sein. Authentischer ist indes die Verwendung eines Schleifsteins. «Hierbei handelt es sich jedoch um höchste handwerkliche Kunst», so Michael Bach, «die einen machen Yoga, die anderen schleifen Messer». Kai hat darum ein Schleifgerät entwickelt, das dem Resultat des Schleifsteins annähernd ebenbürtig ist. Wer macht den Anfang?



But how do these blades fit into the day-to-day routine of local kitchens? «Professional chefs generally have one knife, typically a chef's knife or the easier-to-handle santoku version, that they use for up to 70 percent of their work. You'll find neither an onion cutter nor garlic press and certainly not a pair of herb scissors,» says Michael Bach, owner of CeCo Ltd. The knife is a tool that requires a certain degree of technique when it comes to handling: the thumb and little finger are pressed together and the three fingers in between form a slight arc so that the knife can glide over them. The main knife can be supplemented with a long, narrow carving knife, a fillet knife, an all-purpose knife and, if needed, a bread knife. «Nowadays a chef can get by with three to four knives.» When the personal favourite has been

found, the main rule is exercising care. Meaning: «Forget the dishwasher! Holding the knife under running water immediately after use is enough to clean it.» Sharpening, though, is not quite as simple. Sharpening steels are out of the question, «Because they are suitable for polishing, not for removing material – and Damascus steel is harder than a knife sharpener.» If a sharpener must be used, then it should be a ceramic one. The more authentic alternative is to use a whetstone. «However, this is an art form in itself,» says Michael Bach. «Some people do yoga, others sharpen knives.» For that reason, Kai developed a knife sharpener that produces a result very similar to that of a whetstone. The only question is, who will be the first to start?



Weitergehende Einblicke geben die Videos auf der Website www.welt-der-messer.ch von CeCo Ltd. sowie das Buch «Der Griff nach dem Glück. Das

Messerhandbuch.», welches ebenfalls via den Exklusivmesservertrieb bestellt werden kann.

Videos on the CeCo Ltd. website (www.welt-der-messer.ch) provide further insight, as does the German book *Der Griff nach dem Glück*. Das

Messerhandbuch., which can be ordered from the exclusive knife manufacturer.

Kontakt | Contact
CeCo Ltd. | CH-2502 Biel | www.ceco.ch