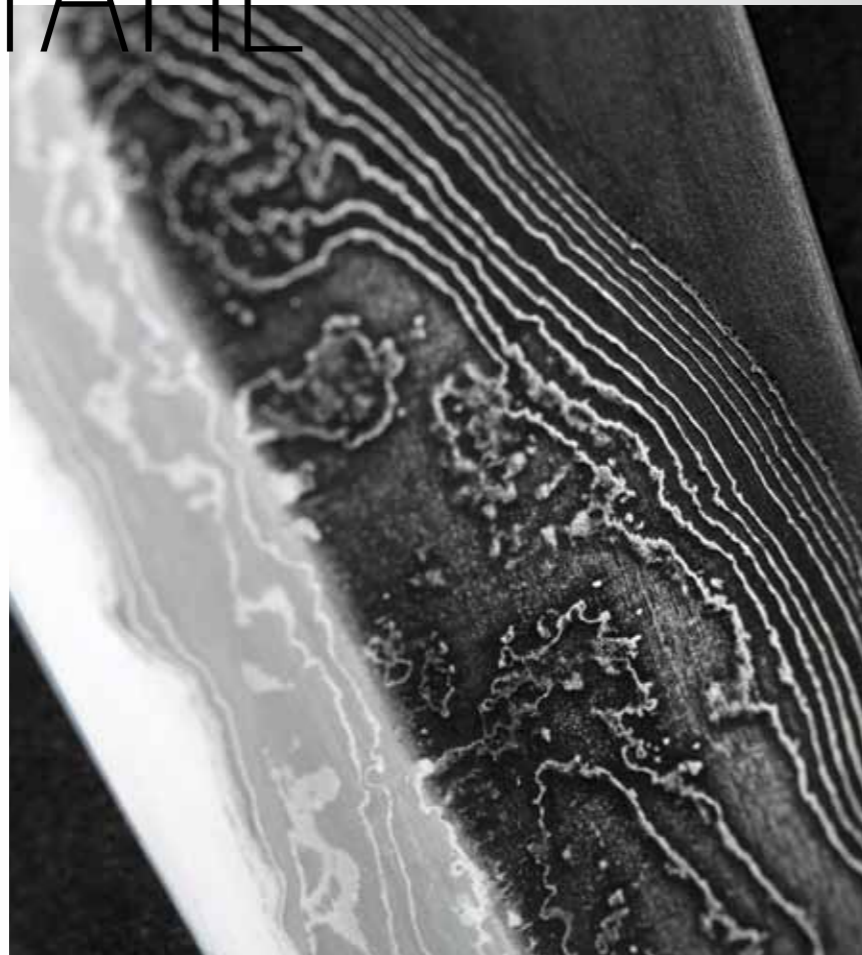


HÄRTER, DÜNNER, SCHÄRFER...

DAMASZENER-
STAHL

Text: Jörg Ruppelt, Fotos: ZVG

Japanische Damaszenermesser sind in der Branche heiss begehrte Schneidwerke. Kaum einer kennt sich besser mit ihnen aus als der in Biel ansässige Unternehmer Michael Bach.

Wenn heute von japanischer Kochkunst und Schneidetechnik die Rede ist, kommt man um einen Begriff nicht herum: Damaszenermesser. Weltweit sind sie von Köchen gefragt, bestechen sie doch durch ihre unglaubliche Schärfe und ihre ungewöhnliche Optik. Damaszenermesser sind aus einem ganz besonderen Metall, dem so genanntem Damaszenerstahl, aus dem einst gefürchtete Schwerter und Degen geschmiedet worden sind. Allerdings war der Stahl oder besser gesagt der Herstellungsprozess noch bis Ende der 1980er-Jahre einem relativ kleinen Kreis von Kennern bekannt. Erst Mitte der 1990er-Jahre wurde die lang verschüttete Schmiedetechnik von der Öffentlichkeit und der Kochbranche neu entdeckt.

Mit Damaszenerstahl verbindet man kunstvoll gefertigte türkische Säbel vergangener Jahrhunderte, die Einzug in museale Sammlungen gefunden haben. Andere mögen an Geschichten aus Tausend-und-einer-Nacht denken, an etwas Geheimnisvolles. Man fühlt sich zurückversetzt in die Zeiten des Alten Orients oder die des alten Japans mit seinen Schwert schwingenden Samurai. Um so wichtiger ist die Feststellung, dass es einen eigentlichen «Damaszenerstahl» gar nicht gibt. Hingegen – und darauf weisen die ersten Buchstaben des Namens hin – gilt die heutige syrische Hauptstadt Damaskus als Geburtsstätte dieses besonderen Stahls. Alte Chroniken sprechen davon, dass in den Jahren 284 bis 305 n. Chr. Waffenfabriken errichtet worden sind. Dort soll bis zur Eroberung der alten Handelsstadt durch den afghanisch-mongolischen Fürsten Timor im Jahre 1401 die Kunst des Damaststahlschmiedens in voller Blüte gestanden haben. Und ob nun tatsächlich in Damaskus die Damastklingen geschmiedet worden sind oder nicht – die Metropole war im Mittelalter ein grosser und bedeutender Waffenumschlagplatz.

Heute gibt es den Stahl in tausenden von Varianten, von Fachleuten als sehr gute oder sehr schlecht beurteilt, unterschiedlich in der Herstellung, im Aussehen und Verwendungszweck. Typisch für den Damaststahl ist seine sehr gut sicht-

bare Musterung auf der Oberfläche, die den inneren Aufbau des Stahls widerspiegelt. Diese optische Zeichnung ist dem jeweiligen Material eigentümlich und nicht – wie viele glauben – durch nachträgliche Gravur oder Ätzung aufgebracht. Die Musterung auf der Oberfläche zieht sich bis ins Innere eines Schwerts oder einer Messerklinge. Damit unterscheidet sich «echter» Damast von Fälschungen.

Vom Damaszenerstahl gibt es zwei Grundtypen, die sich aufgrund ihrer Herstellung, ihres Aussehens und der Eigen-



Zu Besuch bei Japans Messer- und Schwertschmiede-Experten: der deutsche Starkoch Tim Mäler (2.v.l.) und Schneidwerk-Unternehmer Michael Bach (3.v.r.).

schaften unterscheiden. Zum einen ist da der Schweissdamast oder auch Schweissverbundstahl, zum anderen der Wootz-Stahl oder auch Tiegelschmelzdamast genannt. Experten streiten darüber, welcher von beiden der wohl «echte» Damast sei. Einfacher ist die Frage zu beantworten, welcher der ältere ist. Von beiden Sorten ist es der Schweissdamast, der bereits bei den Normannen, Römern, Franken und den Samurai verwendet worden ist. Dagegen sind die indisch-persischen Blankwaffen, Degen und Säbel, der Mo-

gulzeit aus «Wootz» gefertigt.

Einer, der sich mit den Klingen aus Schweissdamast besonders auskennt, ist der Deutsche Michael Bach. Seine Leidenschaft gilt dem edlen Schneidwerk, vor allem jenen aus Japan. Dieses Jahr feiert sein kleines, aber feines Handelunternehmen Ceco Ltd. mit Sitz in Biel das zehnjährige Jubiläum. Michael Bach ist Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und Juniorenkochnationalmannschaft, ausgezeichnet in der Schweizer Gastro- und Hotelbranche vernetzt und unter anderem Schneidwerk-Partner für namhafte Köche wie Andreas Caminada, Ivo Adam, André Jäger, Robert Speth, Reto Mathis und Rolf Fuchs. Im Frühjahr dieses Jahres bereiste er gemeinsam mit dem deutschen Fernsehkochstar Tim Mälzer Japan – auf der Suche nach den Wurzeln japanischer Schmiedekunst.

Im Gespräch mit dem Hotellerie^{et} Gastronomie Magazin erzählt Michael Bach über seine Erlebnisse im Land der Morgenröte, über Kai-Messer und wie man sie pflegt sowie über seine eigenen Anfänge als Messer-Experte.

H^{et}GM: Michael Bach, wie kommt ein Keramikingenieur ausgerechnet auf das Thema Schneidwerk?

Michael Bach: Als ich in die Schweiz kam, war ich acht Jahre als Leiter Product Management von Rado Uhren tätig und in dieser Zeit oft in Japan unterwegs. Immer auf der Suche nach neuen Materialien. Dabei knüpfte ich Kontakte zu Kyocera High-Tech. Kyocera, der Name kommt von Kyoto Ceramics, ist der grösste Hersteller von Hightech-Keramik und Erfinder der Keramikmesser. Als ich mich dann vor zehn Jahren selbstständig gemacht habe, bauten wir in der Schweiz den Markt mit Keramikmessern auf, später sind dann Damastmesser und handgefertigte Messer aus Solingen und Italien dazugekommen. Das Messerthema hat mich immer fasziniert, es ist auch gleich gelagert wie Uhren, denn die Emotionalität wird auch hier über handwerkliche Fertigung und technische Raffinesse erzeugt.



Die Schwertschmiedekunst hat in Japan eine mehr als tausendjährige Tradition.

H*GM: Weshalb geniessen japanische Messer unter Köchen weltweit einen so hervorragenden Ruf?

Bach: Ich nenne Ihnen drei Vorteile: hart, dünn, scharf. Japanische Messer sind in der Regel härter, hierdurch erzielt man eine hohe Schnitthaltigkeit. Sie sind dünner und gleichzeitig sehr fein ausgeschliffen, und sie sind poliert, daraus folgt, dass die Zellen von Lebensmitteln nicht zerdrückt, sondern rasierklingscharf geschnitten werden. Das sind alles Eigenschaften, die unabdingbar sind in der japanischen Küche, die sich durch ein Höchstmass an Frische auszeichnet.

H*GM: Worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen einem guten europäischen Messer und einem japanischen Damaszenermesser?

Bach: Gute europäische Messer sind in der Regel geschmiedet und haben einen Schnittwinkel von 30 Grad. Bekannt sind vor allem die in Solingen geschmiedeten Klingen, die eine Härte von HRC 56 aufweisen. Vom japanischen Damaszenerstahl gibt es zwei Ausführungen: den traditionellen, gefalteten Damast. Dafür verbindet man einen harten mit einem weichen Stahl, faltet diesen und erhält so vier, acht, 16 bis hin zu einigen tausend Lagen. Ein so hergestellter Damast ist nicht korrosionsbeständig, kann also

rosten. Die neue Generation Damastmesser wie beispielsweise Kai-Shunmesser sind korrosionsbeständig und aus 32 Lagen geschmiedet.

H*GM: Aber dadurch wie europäisches Schneidwerk weniger hart, oder?

Bach: Nein. Die Härte beträgt zirka 62 HRC. Sie sind somit zehn Prozent härter als europäische Messer und können durch die Lagen gleichzeitig dünner ausgeführt werden. Japanische Damastmesser haben einen Schnittwinkel von 15 Grad.

H*GM: Stimmt es, dass Kai-Shunmesser gar nicht handgeschmiedet sind?

Bach: Nun, da sie korrosionsbeständig sind, können sie nicht über den klassischen Faltprozess hergestellt werden, sondern jede Klinge wird aus 32 vorgefertigten Blechen geschmiedet.

H*GM: Worin liegt der Vorteil?

Bach: In der Regel möchte der Profi-Koch ein Messer aus korrosionsbeständigem Stahl. Carbonstahlmesser, die rosten, sind meist unter Kennern und Sammlern beliebt, da sie eine sehr hohe Härte aufweisen und sehr leicht wieder nachgeschliffen werden.

H*GM: Ist es überhaupt sinnvoll, sich ein handgeschmiedetes Damastmesser anzuschaffen?

Bach: Sie kaufen sich keinen Oldtimer, wenn Sie jeden Tag möglichst schnell von Zürich nach Genf fahren möchten. Sie

kaufen sich ihn, weil Sie Freude an den technischen Details und am Fahrgefühl haben. Ähnlich ist es mit einem handgeschmiedeten Damastmesser. Sie schenken sich ein gutes Glas Wein ein, nehmen das Messer aus der Vitrine und schneiden mit Freude hauchdünn Trockenfleisch. Anschliessend ölen Sie die Klinge und stellen das Messer wieder in die Vitrine.

H*GM: Im April bereisten Sie gemeinsam mit dem deutschen Fernsehkoch Tim Mälzer Japan, wie ist es zu dieser gemeinsamen Reise gekommen?

Bach: Wir sind langjährige Distributionspartner von Kai. Die Schweiz ist innerhalb von Europa nach Deutschland der wichtigste Exportmarkt von Kai-Messer. Ich und Tim Mälzer wurden eingeladen, um unser Wissen in Bezug auf Messerfertigung zu vertiefen und auch einen vertieften Einblick in die japanische Kultur und die japanische Küche zu bekommen, vom Matsusaka Beef über Tempura bis hin zum Essen im buddhistischen Tempel.

H*GM: Sie besuchten unter anderem die Kai-Fabrik, welche die mittlerweile berühmten Kai-Shun-Messer produziert. Was hat Sie vor Ort am meisten fasziniert?

Bach: Die über 80 verschiedenen Arbeitsschritte, die mehrheitlich von



Meister Fujiwara Kanefusa faltet und schmiedet einen Damastrohling.

Menschenhand ausgeführt werden, um ein Messer herzustellen, wobei ein Grossteil dieser Prozesse speziell auf die Schärfe ausgerichtet ist. So wird am Anfang nach dem ersten Rohschliff der Klinge die Übergänge auf einen 1,40 Meter grossen Stein von Hand ausgeglichen, welcher sehr wichtig für das schöne Schnittgefühl der Messer ist. Auch der letzte Abzug, um eine glatte Klinge zu erhalten, hat vier verschiedene Schleif- und Polierschritte zur Folge.

H*GM: Sie führen neben Kai auch Tsukasa-Messer. Welche Vorzüge haben diese?

Bach: Herr Hinoura Tsukasa ist einer der angesehensten Messerschmiede Japans, seine Messer sind komplett von ihm gefertigt. Einen Lagendamast mit einem Torsionsdamast und einem normalen Stahl in eine Klinge umzusetzen, bei gleichzeitig roher, angeschliffener und polierter Klinge, benötigt langjährige Erfahrung und ein Höchstmass an handwerklichem Geschick und Perfektion. Und das hat Tsukasa.

H*GM: Was raten Sie einem Jungkoch, der sich ein gutes Messer zulegen möchte?

Bach: Er solle sich ein Santoku-Messer und die dazu geeignete Schleiftechnik kaufen. Wir rüsten die Jugendkochtati und Kochnati der Schweiz aus und sehen

klar die Tendenz, dass die Köche keine Messerkoffer mehr, sondern eine Messertasche mit drei bis vier Messern und die passende Schleiftechnik haben. Das zentrale Messer ist heute das Santoku. Das Santoku ist das Kochmesser des japanischen Kochs, es ist etwas kürzer als das klassische europäische Kochmesser und zeichnet sich durch sehr gute Handlichkeit gepaart mit exzellenter Schärfe aus. Viele Köche erledigen 60 bis 80 Prozent ihrer Arbeiten mit dem Santoku. Ergänzt wird es meist mit einem langen dünnen Schinkenmesser, einem Allzweckmesser und einem Brotmesser. Ganz wichtig ist aber die richtige Schleiftechnik. Man sollte von Anfang an lernen, seine Messer auf dem Schleifstein zu schleifen.

H*GM: Was muss man bei der Messerpflege unbedingt beachten?

Bach: Das Messer nie in die Spülmaschine geben, da die guten Eigenschaften im Stahl durch sehr harte Partikel erzeugt werden. Diese werden durch Fruchtsäuren und den Reinigungsprozess besonders an der dünnen Schneidkante herausgelöst. Dadurch vermindert sich massiv die Härte und folglich nimmt die Schnittqualität ab. Ich rate deshalb, einfach das Messer nach jedem Gebrauch kurz abwaschen oder mit einem feuchten, gefalteten Tuch am Arbeitsplatz abwischen. Wichtig ist auch die Einstel-

lung jedes einzelnen zum Messer. Wir haben Feedbacks von vielen Köchen wie Franck Giovannini, Ivo Adam und vielen anderen, dass, sobald die Köche ihre Messer selbst auf dem Schleifstein schleifen, sie gleichzeitig auch mehr auf die Messer achtgeben. Wir haben sehr viel Erfolg beispielsweise mit dem elektrischen Schleifgerät von Kai, welches einen regelmässigen Schliff bei einem Damastmesser erzeugt. Anschliessend kann man die gewünschte Schärfe auf einem Stein polieren. Wobei man die Messer mit etwas Übung sogar schärfer machen kann als ein neues Messer.

H*GM: Gibt es etwas, worauf man bei japanischen Messern besonders achten sollte?

Bach: Da japanische Messer sehr dünn ausgeschliffen sind, sollte man nicht seitlich schaben, sondern den Messerrücken verwenden. Ferrari sind für die Strasse gemacht, Jeeps fürs Gelände. Japanische Messer sind auf Schärfe getrimmt und eignen sich für den perfekten Schnitt, sind aber nicht für gröbere Arbeiten wie das Zertrennen von Pouletknochen oder das Schneiden von Kürbis oder Speck mit Knorpel geeignet.

H*GM: Kommen wir noch einmal auf Ihre Japanreise zurück. Gemeinsam mit Tim Mälzer durften Sie einem Schwertschmiedemeister über die Schulter ^{weiter}



Mix aus maschineller Fertigung und Handarbeit - die 1908 gegründete Kai-Messerfabrik. In Seki werden die berühmten Shun-Messer produziert.

schauen. Werden die Samurai-Schwerter immer noch nach alter Tradition gefertigt?

Bach: Ja, bei Meister Fujiwara Kanefusa durften wir erleben, wie nur mit Manneskraft ein Schwertrohling entsteht. Der Schmied arbeitet im Dunkeln, so kann er besser anhand der Farbe des glühenden Eisens entscheiden, wann die richtige Temperatur erreicht ist, um weiter zu schmieden. Herr Fujiwara Kanefusa stellt in der 25. Generation unter anderem Schwerter für die Königshäuser in Jordanien und Saudi-Arabien her. Um

die Schwertschmiedekunst zu erlernen, braucht es nicht weniger als fünf Jahre und nochmals fünf Jahre, um die Prüfung beim Ministerium abzulegen, das auch den zu verwendeten Rohstoff genau vorschreibt. Nur um einen Schwertschmiedrohling herzustellen, benötigt ein Schmied 20 Tage, weitere 20 Tage sind notwendig für den fertigen Schliff.

HGM: Und wie viel muss man für ein solches Schwert hinblättern?

Bach: Man kann es nicht zu einem fixen

Preis erwerben. Tim Mälzer bestellte sich letztes Jahr ein Tanto-Schwert. Der definierte Preisrahmen dürfte irgendwo oberhalb von 10.000 Euro liegen. Der Schmied hat dann nach Gesprächen mit Tim Mälzer das Schwert nach seiner Inspiration hergestellt. Als Tim Mälzer sein Schwert präsentiert bekam, war er hochofren, aber auch etwas enttäuscht, weil er es nicht mitnehmen durfte. Ein Samuraischwert ist ein Kulturgut Japans und darf nur über das Ministerium exportiert werden. Jedes Objekt und auch sein Besitzer sind registriert.

SCHWEIZER MESSERSCHMIEDEN

die Schneidwerke, Kurse und Schleifservice anbieten

SEILER TECHNIK
4012 Basel
Tel. 061 261 08 92
www.seilertechnik.ch

**MESSERSCHMIEDE
ELSENER**
8640 Rapperswil
Tel. 055 211 11 92
www.messerschmied.ch

**MESSERSCHMIEDE
GRAF**
3110 Münsingen
Tel. 031 721 76 36
www.messerschmiede-graf.ch

MESSER KLÖTZLI
3400 Burgdorf
Tel. 034 422 23 78
www.klotzli.com

MESSER LEUPI
7000 Chur
Tel. 081 252 40 80
www.messer-leupi.ch

MESSER WYSS
6003 Luzern
Tel. 041 240 68 64
www.messerschmiede.ch

**MESSERSCHMIED
SCHERRER**
8180 Bülach
Tel. 044 860 13 27
www.scherrerscharf.ch

**MESSERSCHMIEDE
COZZIO**
9201 Gossau SG
Tel. 071 385 10 57
www.schleiferei-gossau.ch

**GRAF
MESSERSCHMIEDE**
8604 Volketswil
Tel. 044 311 98 24
www.messergraf.ch

**MESSERSCHMIEDE
KÜNZI**
4500 Solothurn
Tel. 032 622 26 79
www.messerschmiede-kuenzi.ch

**MESSERSCHMIEDE
KÜRSTEINER**
8125 Zollikerberg
Tel. 044 391 62 62
www.kuersteiner-schliff.ch

**MESSERSCHMIEDE
LORENZI**
8006 Zürich
Tel. 044 362 38 43
marco.lorenzi@gmx.ch

CLAUDIO S. MENG
7270 Davos
Tel. 081 413 52 40
www.meng-davos.ch

**COLTELLERIA
AMBROSINI**
6900 Lugano
Tel. 091 923 29 27
ambrolugano@bluewin.ch

**COLTELLERIA
BIANDA F&C**
6601 Locarno
Tel. 091 751 62 03
www.coltelleriabianda.ch

BRUNO JÖRG
8706 Meilen
Tel. 044 923 31 25
www.damastschmiedekurs.ch
Zweitägige Kurse für jeweils zwei Personen, an denen das eigene Küchenmesser skizziert und anschliessend von Hand geschmiedet wird

ANZEIGE

Cafina