

Ein Messer ist nicht einfach ein Messer...

Ein Koch braucht nicht zehn Messer, er braucht die richtigen Messer. Und da kommt es auf die Schärfe der Klinge an. Was ein gutes Messer ausmacht, sagt Michael Bach, der sich leidenschaftlich dem Thema Messer zugewendet hat.

Michael Bach, Sie sind ein Messer-Experte (Stahl und Keramik). Ihre Firma CeCo Ltd. Welt-der-messer.ch in Biel gibt es seit zehn Jahren. Sie vermarkten hochstehende Produkte. Was fasziniert Sie an einem Messer?

Ein Messer ist viel mehr als ein Produkt. Es ist wie bei einer Uhr: Man sollte jeden Tag Freude daran haben, beim Anschauen, Anfassen und natürlich wenn man damit arbeitet. Wer ein gutes Messer wählt, wertschätzt auch das Produkt, die Handarbeit, die Leidenschaft und die Liebe die dahinterstecken.



MICHAEL BACH UND DIE CECO

Michael Bach ist Dipl.-Ing. (FH) und Dipl.-Wirtsch.-Ing. Er studierte 1987–1990 an der Fachhochschule in Höhr-Grenzhausen und hat neben der Ausbildung zum Dipl.-Ing. (FH) Keramik ein Nachdiplom zum Wirtschaftsingenieur in Zürich sowie ein Nachdiplom Logistik in Olten erlangt. Als Direktor Product Management bei der Rado Uhren AG (Lengnau, Schweiz) erwarb er sich zwischen 1994–2002 Marketing und Designmanagement-Erfahrung. Er ist seit Januar 2003 Inhaber und Geschäftsführer der CeCo Ltd. welt-der-messer.ch (Biel, Schweiz). Die Firma vermarktet hochwertige Topprodukte mit Fokus Schneidwaren, die sich durch technische und gestalterische Innovationen auszeichnen.

Wie sind Sie auf das Messer gekommen?

Ich selbst komme aus der Uhrenbranche und arbeitete damals auch mit dem Material Keramik. Zudem reiste ich oft nach Japan. Dort habe ich die Kultur des Messers kennen gelernt. Ich sah dann auch, dass in der Schweiz punkto Messer nicht viel gemacht wurde. So setzte ich mir zum Ziel, hier einen Markt aufzubauen. Zuerst handelte ich mit hochwertigen Keramikmessern, dann auch mit den japanischen Kai-Messern. Bald kamen weitere Produkte dazu, etwa auch handgefertigte Messer aus Solingen oder Hornmesser aus Italien.

... die alle sehr schön und teuer sind. Wollte die jemand kaufen?

Für den Fachhandel waren die Kai-Messer damals tatsächlich preislich hoch angesiedelt. Der Fachhandel war vor zehn Jahren noch nicht bereit dafür. Aber ich habe viel Überzeugungsarbeit geleistet. Heute ist die Nachfrage da.

Die speziellen Japan-Messer kosten bis zu Tausende von Franken. Braucht ein Koch so ein teures Messer?

Diese ganz teuren Messer sind eigentliche Sammlerobjekte. Man hat sie in der Regel in einer Vitrine, nimmt sie nur zu ganz besonderen Anlässen zur Hand. Gute, qualitativ hochwertige Messer für Profis kosten etwa zwischen 200 und 300 Franken. Früher besaßen die Köche einen Messerkoffer, in den sie 2000 Franken investierten. Heute ist das Investment eher tiefer, aber spezifischer. Zudem begleitet ein Messer den Koch ein Leben lang.

Keramik ist ein neues Hightechmaterial, Stahl ein altes, traditionelles Material. Die Japaner stellen heute ganz in der Tradition ihrer Geschichte moderne, geschmiedete Messer her. Was ist das Spezielle an diesen Japanmessern? Der Stahl? Der Schliff?

Bei einem guten Messer kommt es ganz entscheidend auf die Schnitttechnik an. Beim Damaszener Messer wird harter und weicher Stahl lagenweise in 32 Schichten zusammen geschmiedet. Durch diesen Vorgang erhält das Messer seine Festigkeit, gleichzeitig aber auch seine sehr lang anhaltende Schärfe hierdurch können die japanischen Messerklingen viel dünner als europäische Messer geschliffen werden. Bei der Shun-Kochmesser-Serie ent-



steht durch den konvexen Schliff der Klinge eine unvergleichbare Schärfe.

Muss man auch die teuren Japanmesser regelmässig schleifen?

«Ewig» hält ein Messer nur im Marketing... Auch sehr gute Messer muss man regelmässig schleifen. Für ein hochwertiges Damastmesser eignen sich dazu aber weder Stahl noch Diamant. Ideal sind Schleifsteine. Köchen fehlt oft die Zeit dafür, sagen sie. Wir empfehlen darum ein elektrisches Schleifgerät.

Worauf muss man noch achten?

Bevor man sein Messer schleift, sollte man ein Blatt Papier zur Hand nehmen und das Messer durchziehen. So sieht man genau, ob das Messer kleine Hicks hat. Die Papierkontrolle ist während des Schleifens ebenfalls sinnvoll. Auf unserer Homepage haben wir ein Video aufgeschaltet, in dem wir zeigen, wie man ein Messer richtig schleift (www.welt-der-messer.ch – Messer schleifen mit Alex Prack, ganz unten rechts).

Warum ist das japanische Messer so speziell gut?

Das Schnittniveau der japanischen Messer ist eindeutig am höchsten.

Wie steht es mit den Schnitttechniken? Wie wichtig sind diese, um gute Ergebnisse zu erzielen? Oder ist nur die Schärfe der Messer massgebend?

Die Schnitttechnik ist bei Profis keine Frage. Aber in einem Haushalt schneidet man sicher anders. Man sollte auf jeden Fall darauf achten, mit dem Messer immer eine Längsbewegung zu machen.

Sie sind stets auf der Suche nach dem perfekten Messer und reisen darum auch in der ganzen Welt herum. Wo also gibt es die besten Messer?

In Japan gibt es die besten Messer. Aber es gibt viele hervorragende Manufakturen in Europa, die ebenfalls sehr gute Messer herstellen. Es ist die Kunst, die richtig guten Hersteller zu finden.

Gibt es denn ein bestes Messer?

Nein, jedes Messer hat seine eigene Faszination. Und es kommt immer auch auf den eigenen Fokus an: ist es die Haptik, die Schmiedetechnik oder die handwerkliche Fertigung. Wie bei Autos gibt es auch bei Messern viele hochwertige Marken.

Was genau macht ein gutes Messer aus?

Entscheidend sind die Herstellung und der Schliff. Oft steht beispielsweise auf einem Messer Solingen drauf, aber es ist kein Solingen drin. Die Qualität muss einfach stimmen. Ehrlichkeit, Authentizität, die Herkunft – das sind ganz wichtige Punkte.

FORTSETZUNG SEITE 16

Ein Messer ist nicht einfach ein Messer...

Beim Damaszener Messer wird harter und weicher Stahl lagenweise in 32 Schichten zusammen geschmiedet.



Spricht etwas gegen billige Messer?

Wer zum Kochen einen Bezug hat, ist bereit, etwas in seine Messer zu investieren. Da stellt sich gar nicht die Frage nach dem billigen Messer. Im Handel ist mittlerweile das mittlere Segment etwas weggebrochen. Der Trend geht hin zum Top-Segment. Auf der anderen Seite steht das Einsteiger-Messer. In teuren, ausgeklügelten Produkten stecken immer Leidenschaft und Freude. Die Produkte werden stetig weiterentwickelt und werden ständig besser.

Es gibt – auch bei Ihnen – eine riesige Auswahl an Messern. Was gehört zur Grundausrüstung in einer Restaurantküche?

Als Grundausrüstung reichen drei, vier Messer. Das Santoku nimmt aber eine immer wichtigere Rolle ein, da es etwas kürzer als das Kochmesser und somit handlicher im täglichen Gebrauch ist. Nebst dem Santoku-, einem Allzweckmesser Schinken- und Brotmesser besitzen Profis jedoch oft noch ein Ausbeinmesser und ein Filetier-

ANZEIGEN

Für
starke Auftritte

DRUCKEREI
LANDQUART

Verlag Bezirks-Amtsblatt

info@druckereilandquart.ch | www.druckereilandquart.ch

UNSER WEISS
IST GRÜN

WÄSCHERIA
PREMIUM TEXTIL SERVICE

BÜNDNERWEISS UND ÖKOLOGISCH
IN ILANZ, SAMEDAN UND BAD RAGAZ

messer. Bei der Messerauswahl setzt jedoch jeder seine eigenen Schwerpunkte.

Profimesser sind sicher das wichtigste Werkzeug des Kochs. Wie sieht es in den Küchen der Restaurants und Hotels diesbezüglich aber wirklich aus?

Wir sind oft in Profiküchen und sehen, wer mit was arbeitet. Vielfach hat der Küchenchef die älteren Messer, auch weil ein Qualitätsmesser den Koch jahrelang begleitet. Wir stellen aber fest, dass bereits Lernende sehr gute Messer besitzen. Gute Köche wissen aber auch wie man ein Messer pflegt und schleift. Sie kennen die richtige Schleiftechnik. Ich konstatiere aber immer wieder, dass ein Betrieb dann nachrüstet, wenn in der Küche ein wirklich gutes Messer auftaucht. Unsere Firma unterstützt in diesem Bereich junge Kochtalente. Der Kochverband hat uns für unser Nachwuchs-Engagement bereits ausgezeichnet.

Wird ein Messer stumpf, wenn man auf der falschen Unterlage schneidet? Aus welchen Materialien sollten die Unterlagen sein? Holz? Plastik? Keramik?

Messer sind auf harten Unterlagen empfindlich. Glas ist darum nicht so gut. Wir empfehlen Holz, das ja auch Gerbsäure entwickelt und deshalb antibakteriell ist. Beim Holz ist Kopfholz von der Eiche oder der Walnuss sehr gut. Ein mittelweiches Kunststoffbrett ist ebenfalls messerfreundlich. Vermeiden sollte man, das Messer auf der Unterlage zu schieben. Besser ist es, mit dem Messerrücken das Schneidgut zu schieben.

In den Restaurants erhalten Gäste öfters Messer, die schlecht schneiden.

Das ist oft bei Stekmessern so. Hier ist gute Qualität sehr entscheidend. Besser als ein Zackenmesser ist ein Stekmesser mit glattem Schliff, um die Fleischstruktur nicht zu zerstören. Wir liefern heute nebst der glatten Klinge der Stekmesser auch die Schleiftechnik mit, um die Stekmesser im täglichen Restaurantbetrieb auf einem Topniveau zu halten. Es ist einfach mehr Genuss, wenn das Steak rasierklingscharf geschnitten wird. Leider sehen wir in Restaurants auch immer wieder Brot- und Käsemesser, die qualitativ schlecht sind. Das ist wirklich schade, wenn gerade hier gespart wird. Ich persönlich finde, dass beispielsweise ein gutes Brot und ein Chinamesser nicht zusammen gehen, ebenso wenig wie ein einfaches Plastikgriffmesser zu einem guten Käse passt.

INTERVIEW: KARIN HUBER, FOTOS: ZVG

DAS CAMINADA-MESSER

Ab Ende Oktober kommt das «Caminada-Messer» in den Handel. Andreas Caminada hatte als er 2003 sein Restaurant eröffnete, ein Messer bei CeCo bestellt, in den folgenden Jahren wurde daraus eine enge Zusammenarbeit, CeCo lieferte gravierte Messer fürs Restaurant und Kochkurse. Vor ca. zwei Jahren wurde an der Idee gearbeitet ein eigenes Messer nach den Ideen und Anforderungen von Andreas Caminada zu entwickeln. Die Form ist ähnlich dem Santokumesser, hat aber etwas mehr Schwung in der Klingenform und ist dünner ausgeschliffen, die Griffe sind aus heimischem Walnuss-Holz, welches in einer Drechslerei in Schiers im Prättigau ausgewählt wurde. Neben dem Griff kann man optional eine Messerscheide in Walnussholz erhalten, so bleibt das Messer immer geschützt. Die Caminada-Messer kommen im Doppel: Ein Allzweckmesser und ein Brotmesser. Und sie werden mit einem Kopfholzschneidbrett sowie puristischem Messerblock und Naturschleifstein ergänzt. Die Messer können im Fachhandel bei Andreas Caminada oder auch direkt bei CeCo bestellt werden. Infos www.welt-der-messer.ch

