

# Aufgefallen!

Hier empfehlen sich führende Marken

## Höchste Messerschmiedekunst aus Japan

Kai Damast Messer werden alle nach der traditionellen japanischen Samuraischwert-Schmiedekunst hergestellt. Michael Bach, der Kai in der Schweiz vertritt, konnte auf einer seiner Japan Reisen dem Meister-Schwertschmied Fujiwara Kanefusa in Seki über die Schulter schauen, der in der 25. Generation Schwerter herstellt. Man benötigt fünf Jahre, um die Schwertschmiedekunst zu erlernen sowie weitere fünf Jahre, um die Prüfung vor dem Ministerium abzulegen. Diese hohe traditionelle japanische Schwertschmiedekunst bildet den Ursprung der bei einem Messerschmied in Handarbeit hergestellten Messer aus Damaszenerstahl.

### Damast Messer

Damaszener Stahl – auch Damast Stahl genannt – hat eine lange Tradition und Geschichte. Durch die spezielle Schmiedetechnik von harten und weichen Stahllagen erhielten schon die Schwerter der Antike eine extrem hohe Festigkeit, eine besondere Schärfe und Härte. So gelten Damast Messer, die bei Kai auch heute noch nach alter Kunst gefertigt werden, als die schärfsten ihrer Gattung. Damast Stahl hat in Japan schnell den Weg in die Küche gefunden: Die traditionell auf rohen Produkten basierende Küche brauchte scharfe, langlebige Messer, die Fisch ebenso präzise zu zerteilen verstanden wie feinstes Gemüse.



### Kochen, Kunst und Philosophie

Japaner denken ganzheitlich, deshalb gehören Kochen, Kunst und Philosophie untrennbar zusammen. Zum ungetrübten Genuss des Kochens gehören deshalb auch die richtigen Messer wie die Kai Shun Premier Messer aus 32 Lagen korrosionsbeständigem Damaszenerstahl, wie sie von Tim Mälzer mit Kai entwickelt wurden. Die innere Lage besteht aus «V-Gold-10» Stahl, der äusserst korrosionsbeständig und extrem hart ist, mit einer Klinge, die nahezu dauerhaft scharf bleibt. Diese mehrfache Schichtung zweier unterschiedlich kohlestoffhaltiger Stähle vereint die Vorteile von hartem und weichem Stahl und sorgt so für unvergleichliche und unerwartet lang anhaltende Schärfe und Robustheit.

[www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)

