Slow Food® Karlsruhe

Fachveranstaltung
„Scharfe (Koch-)Messer“
26.09.2009

Eine wichtige Grundlage für entspanntes und erfolgreiches Arbeiten in der Küche ist zweifellos die Qualität der verwendeten Zutaten. Dieses Thema hat in der Öffentlichkeit in vielen Medien mittlerweile einen gewissen Stellenwert erreicht – ebenso wie Küchengeräte mit hohem Aufwand beworben werden. Die Bedeutung von geeigneten und scharfen Messern wird hingegen meist weit weniger beachtet – und ist doch auch von zentraler Bedeutung für die Verarbeitung von Obst, Fleisch und Gemüse. Grund genug, diesem Thema am Samstag, dem 26.09.2009 eine eigene Veranstaltung zu widmen.

Um 14:00 Uhr versammelten sich die erwartungsvollen Teilnehmer an mittlerweile bewährtem Ort, dem Küchenstudio / Schauraum PRINZIP am Ettlinger Tor.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland
e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429

Dort beobachteten sie gespannt, wie der Messerfachmann Arnulf Glätzer eine umfangreiche Sammlung von rund 20 unterschiedlichen Kochmessern und verschiedene Schärfutensilien ausbreitete.

Die theoretische Einführung begann bei der ersten handwerklichen Herstellung hochwertiger Kochmesser im alten China vor mehreren tausend Jahren und erstreckte sich bis in die Gegenwart der industriellen Kochmesserherstellung in Deutschland in der Gegenwart. Zur Sprache kamen dabei diverse Eigenschaften und Merkmale, die das eine vom anderen Messer unterscheiden können,

wie z.B.

- Messer aus Einlagen- oder Mehrlagenstahl,
- die verwendete(n) Stahllegierung(en),
- die Härte und Elastizität des Messers,
- die Form und Grösse der Klinge,
- die Form und das Material des Messerheftes,
- eine einseitig (rechts oder links) oder beidseitig angeschliffene Klinge

In Japan werden offenbar fast ausschliesslich einseitig für Rechtshänder angeschliffene Messer produziert und auf die „Grifffreiheit“ für die Finger zwischen Messerheft und Schneidunterlage i.d.R. ein grösserer Wert gelegt als in Europa – was sich dann auf die Form der bevorzugten Klingen auswirkt.

Manche Messerformen sind eher für das Hacken (Bewegung von oben nach unten), andere für das Schneiden (Bewegung von hinten nach vorne) von Gemüse geeignet.

Das Bild zeigt unterschiedliche Stadien bei der Messerherstellung.
Die Herstellung eines Messers erfordert viele einzelne Arbeitsgänge und kann bei einem Messer aus Mehrlagenstahl (Damaszener-Stahl) schon aus unterschiedlich oft anfallenden „Faltarbeitsgängen“ bestehen, bei denen der Stahlrohling immer wieder gefaltet wird, um eine Mehrlagigkeit herzustellen.

Welche Eigenschaften ein Kochmesser haben sollte, hängt einerseits vom Zweck ab (was will ich damit scheiden) andererseits auch von den eigenen Gewohnheiten bzw. bevorzugten Schneid- oder Hacktechniken oder davon, welche Messerstandzeiten ich haben möchte bis zum nächsten erforderlichen Nachschärfen. Ein allgemeines „richtig“ oder „falsch“ gibt es nicht.

Eine einfache, aber eindrucksvolle Demonstration der aktuellen Schärfe eines Messers: Halten Sie freihändig ein Blatt Papier in der einen Hand und versuchen Sie mit dem zu testenden Messer, davon einen Streifen Papier abzuschneiden – das Messer ist nur dann ausreichend scharf, wenn es leicht und ohne Reissgeräusche einen Streifen Papier abschneidet!

Messer müssen regelmässig abgezogen werden, um die erforderliche Gebrauchsschärfe wieder herzustellen. Eine mögliches Schärfmittel sind Schärfstäbe aus Keramik, die in einem Ständer schräg ausgerichtet positioniert werden, so dass das zu schärfende Messer bei senkrechtem Abziehen am Schärfstab vorbei eine Schneide mit definierter Schräge erhält bzw. beibehält. Beidseitig angeschliffene Messer müssen abwechselnd rechts und links am Schärfstab vorbeigezogen werden.

Die üblichen Körnungen der Schärfgeräte bewegen sich zwischen 500 und 3.000. Die von uns ausprobierten Dreikantstäbe hatten eine Körnung von 1.500.
Das manuelle Abziehen funktioniert eine Zeit lang; es entstehen aber immer mehr Scharten, ungewollte Wölbungen oder Rundungen (wo gerade Flächen oder Kanten sein sollten). Dann ist es Zeit für eine maschinelle Aufarbeitung des Messers in einer professionellen Schärfwerkstatt. Dort kann in mehreren Arbeitsgängen ggf. sogar bis zu einer extrem feinen Körnung von 10.000 poliert werden

Für unterschiedlich geschliffene Klingen gibt es auch unterschiedliche Formen von Schärfstäben, wie z.B. als Dreikant oder als Rundstab (für Messer mit Wellenschliff) ausgebildet.

Ab einer Körnung von ca. 3.000 kann man schon eher von Polieren als von Schärfen sprechen. Je feiner nach dem ursprünglichen Schärfvorgang noch poliert wird, umso schärfer ist anschliessend die Klinge. Der hier vorgeführte runde Schärfstab hat eine Körnung von 6.000.

Ein grundsätzlicher Hinweis in diesem Zusammenhang: Während Schärfgeräte eindeutig härter sein sollten als die zu schärfende Klinge, ist es bei Schneidunterlagen umgekehrt: Die Schneidunterlage sollte weicher als das Messer sein, damit es nicht vorschnell stumpf wird. Daher sind Holzbretter Materialien wie z.B. Schneidunterlagen aus Glas vorzuziehen.

Slow Food® Karlsruhe

Nach der ausführlichen Theorie und Besichtigung von Messern und Schärfgeräten dann die gemeinsam angewandte Küchenpraxis. Bei dieser Gelegenheit konnten sowohl eigene mitgebrachte Messer im Vergleich zu neuen Messern aus dem Messerfachgeschäft getestet werden, als auch die eigenen Messer versuchsweise an der vorgestellten Schärfvorrichtung mit Keramikdreikantstäben nachgeschärft werden.

An diesem Tag gab es angesichts der noch verbleibenden Zeit ausschliesslich „kalte Küche“ in Form von Salaten bzw. Vorspeisen. Dabei wurden Lachstartar in zwei Variationen, nussiges Möhrengemüse, Waldorfsalat und „superschnelle Zucchini“ hergerichtet.

Selbst das Brotschneiden bot noch die Möglichkeit, unterschiedliche Messer im Praxistest zu vergleichen…

Zur anschliessenden gemeinsamen Tafel steuerte diesmal dankenswerterweise nicht nur das PRINZIP Mineralwasser (und natürlich die Räumlichkeiten) bei, sondern es gab auch eine Spende vom Staatsweingut Durlach aus eigener Produktion in Form von „Secco“, einem fruchtigen Perlwein, der aus den vier Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner und Scheurebe besteht und sich gut mit unseren kalten Speisen kombinieren liess.

Die verwendeten Rezepte finden Sie wie gewohnt auf unserer Homepage im Internet (www.slowfood.de/karlsruhe).

Wer mehr über Messer und Messerschärfen wissen möchte, der kann sich direkt im Messerfachgeschäft von Arnulf Glätzer in der Kaiserstrasse 31 kompetent beraten lassen oder auch einen Blick auf seine Homepage werfen (www.us-survival.de).

Was wir alle aus dieser Veranstaltung gelernt haben: In dem Thema Messer steckt mehr Komplexität drin, als es sich der Laie zunächst vorstellt. Und es macht richtig Spass, mit einem geeigneten, sehr scharfen Messer zu arbeiten!

Viel Vergnügen in der eigenen Küche wünscht
Jens Herion