



Alles Wissenswerte über Messer – 13. Mai 2019

Der Gratwandler – wie Stephan Blank aus Unna sich selbst tituliert – hat uns das interessante und vielseitige Thema Messer sehr kurzweilig nähergebracht und die vielen Fragen der Teilnehmer fachmännisch beantworten können.

Messer benutzen wir nahezu täglich in der Küche, jedoch macht man sich doch eher wenige Gedanken darüber, was ein gutes Messer ausmacht, wie es geschliffen und gepflegt werden sollte, damit es uns vielleicht sogar ein Leben lang begleitet.

Beginnend über unzählige Messerarten und -formen erklärte er verschiedene Stahlsorten, wie Kohlenstoff / Carbon-Stahl, rostfreien Edelstahl, Mehrlagenstahl oder Damast mit den jeweiligen Vor- und Nachteilen. Auch Keramikmesser wurden angesprochen - jedoch birgt dieses Material den Nachteil, dass die Schneide schnell ausbricht und es schwierig nachzuschleifen ist.



Zur Pflege eines Messers gehört der regelmäßige Schliff. Dieser ist beidseitig und in einem Winkel von 20 – 35° durchzuführen. Neben zweiseitig geschliffenen Messern gibt es auch einseitig geschliffene Messer – diese finden sich hauptsächlich im asiatischen Raum.

Es wurden verschiedene Schleiftechniken und Schleifmaterialien (Diamantschleifstein, Wasserschleifsteine...) sowie Vor- und Nachteile von Nass- und Trocken-Schliff vorgestellt und zum Teil gezeigt. Jeder kann seine Messer nach den genannten Vorgaben selbst schleifen – aber wer sich dieses Handwerk nicht zutraut, kann seine Messer auch in Hände eines Profis, wie z. B. dem „Gratwandler“, geben, denn das persönliche Nachschleifen erfordert schon einiges an Übung. Ein Einführungskurs im korrekten Schleifen von Messern ist bei Herrn Blank im zweiten Halbjahr in Vorbereitung. Den Termin werden wir bekannt geben.



Ein weiterer wichtiger Faktor um die Schneide zu schonen und pfleglich zu behandeln ist die richtige Schneidunterlage. Holzschneidebretter sind vor Kunststoffbrettern sehr zu empfehlen. Glasschneidebretter sind insofern ungünstig, da durch ihre Härte die Messerschneiden schnell abwetzen und diese dann häufig nachgeschliffen werden müssen.

Und zu guter Letzt: Messer gehören nicht in die Spülmaschine!

Ergänzt wurde der Abend durch einen köstlichen Imbiss aus Rosmarinkartoffeln an Erdbeer-Spargel-Salat.



*Bericht: Mirjam Seeger & Stephan Blank
Fotos: Mirjam Seeger*