

«Ein gutes Messer ist ein Begleiter»

Küchenmesser entscheiden über Effizienz, Sicherheit und Präzision in der Küche. Der Messerschmied und ehemalige Profikoch Marco Guldemann verrät, worauf es beim Kauf und bei der Pflege ankommt.

Text Petra Schwinghammer

«Ein der Aufgabe angepasstes und scharfes Messer beeinflusst nicht nur die Schnittqualität, sondern auch die Arbeitsgeschwindigkeit, Präzision, Arbeitssicherheit und sogar die Freude an der Arbeit. In vielen Küchen wird das Thema Messer unterschätzt. Messer mit diesen

«Viele Köche denken nicht, dass ein Messer so viel ausmacht – bis sie damit gearbeitet haben.»

Marco Guldemann

Eigenschaften machen Köche nicht nur effizienter, sondern oft auch zufriedener», sagt Marco Guldemann, ehemaliger Koch und heutiger Messerschmied.

Wer mit rasierscharfen Messern arbeitet, muss weniger Kraft aufwenden und schneidet präziser und bewusster. Höchste Schärfe sei die Grundlage für ein sauberes und effizientes Mise en Place – was Zeit spare und Fehler redu-

ziere. Nicht nur die Schärfe sei wichtig, sondern auch die Balance, Ergonomie und Geometrie der Klinge.

Einer der häufigsten Irrtümer sei, dass besonders harte Klingen besser schneiden. Härte und Zähigkeit müssen viel mehr im Gleichgewicht stehen. Guldemann betont: «Rasiermesserschärfe ist keine Spielerei, sondern Grundlage für präzises, sicheres Arbeiten. Und: Ein Messer muss nicht schwer sein, um gut zu schneiden.»

Individuell oder industriell gefertigt

Während gute industrielle Messer – etwa von Victorinox, Miyabi oder Wüsthof – ein Kompromiss für die breite Masse seien, könne er mit seinen handwerklich gefertigten Messern auf die individuellen Bedürfnisse und Gewohnheiten einer Köchin oder eines Kochs eingehen, so der Messerschmied. Guldemanns handgefertigte Messer beginnen preislich bei 1400 Franken, wobei der durchschnittliche Preis pro Messer bei etwa 4000 Franken liegt. Bei Guldemann fliessen Griffhaltung, Schnitttechnik und bevorzugte Lebensmittel in die Materialwahl und Bearbeitung ein. Ein handgefertigtes



Hier sieht man ein Brotmesser, ein Tranchiermesser und ein mittleres Gemüsemesser aus Explosionsdamast, jeweils mit einer Griffzwinge aus echtem Meteorit.

Messer lohne sich dann, wenn täglich viele Stunden damit gearbeitet werde. «In der Gastronomie ist es eine Investition in Effizienz und letztlich in die Qualität des Endprodukts.»

Für die Klinge setzt Guldemann auf ApexUltra, ein von ihm mitentwickelter Wolfram-Kohlenstoffstahl. Er verbindet extreme Schneidleistung mit hoher Standzeit und ausreichender Zähigkeit und bietet, was im anspruchsvollen Profialltag verlangt wird. Beim Griffmaterial setzt Guldemann meist auf verdichtetes Schweizer Holz.

«Beim Kauf eines Messers sollte man es unbedingt in die Hand nehmen und prüfen, ob sich die eigene Schneidbewegung damit natürlich und präzise ausführen lässt. Es sollte sich wie eine Verlängerung der Hand anfühlen. Das ist zentral für die langfristige Zufriedenheit.» Hinweise zur Qualität geben auch, ob die Schneide gleichmässig, der Griff und die Klinge nahtlos verarbeitet und der Klingenrücken entgratet sind.

Eine gute Grundausrüstung

Als Allzweckmesser empfiehlt Guldemann ein klassisches Kochmesser oder ein Gyuto-Messer mit 21 bis 28 Zentimeter Länge. Für präzise Gemüseschnitte ist ein dünn ausgeschliffenes Nakiri die richtige Wahl. Bei Arbeiten, die in der Hand ausgeführt werden, etwa schälen, putzen oder parieren, sind kurze, schmale und spitz zulaufende Rüstmesser von 6 bis 10 Zentimeter ideal. Für das Tranchieren von Fleisch braucht es ein langes Messer mit zur Aufgabe passender Klingenlänge. Als Faustregel gilt: mindestens doppelt so lang wie das Schnittgut. Zum Ausbeinen von Fleisch eignet sich ein Ausbeinmesser am besten. Auch ein Brotmesser darf im Grundstock des Messersortiments selbstverständlich nicht fehlen.

Reinigen, aufbewahren, pflegen

Ein hochwertiges Messer verlangt Aufmerksamkeit: «Nach Gebrauch sofort

ANZEIGE

Gastro Express

Die führende Stellenbörse.
Offizieller Partner von GastroSuisse.



www.gastro-express.ch



Bildnachweis: ZVG Marco Guldemann

Marco Guldemann beim Schmieden eines handwerklich gefertigten Profimessers

reinigen – nie in der Spülmaschine, den Griff beim Reinigen nicht vergessen, das Messer nicht nass liegen lassen, immer gut abtrocknen und auf keinen Fall in der Schublade aufbewahren! Der richtige Aufbewahrungsort ist eine Magnetleiste oder Holzscheide.

Ein scharfes Messer sollte mühelos durch eine Tomatenhaut gleiten. Beim Schärfen sei der grösste Fehler, es hinauszuögern oder ungeeignete Geräte zu verwenden. Wetzen werde oft mit

die Schneide beschädigen oder verformen kann. Weniger Druck und mehr Feingefühl bringen bessere Ergebnisse.»

Schärfen im eigentlichen Sinn bedeutet das gezielte Abtragen von Material etwa mit Wassersteinen. Dabei wird eine neue, saubere Schneide erzeugt. Guldemann empfiehlt: «Regelmässig sanft wetzen. Reicht die Schärfe nicht mehr aus, empfiehlt sich das Nachschärfen auf einem Bankstein. Zudem ist es sinnvoll, je nach Gebrauch alle paar Mo-

nate die Klingenflanke durch einen Profi ausdünnen lassen.»

Erfahrung aus zwei Welten

Guldemanns Wissen ist keine Theorie, es ist gelebte Praxis. Als ehemaliger Profikoch kennt er die täglichen Anforderungen: Zeitdruck, körperliche Belastung, Frust durch schlechtes Werkzeug. «Ein Messer ist kein Objekt – es ist ein Begleiter», sagt er. Funktionalität kommt an erster Stelle. Schönheit sei ein Nebenprodukt exzellenter Handwerkskunst. Seine Kundschaft reicht von Spitzenköchen wie Antonio Colaianni, Fabian Fuchs, Noah Bachofen oder Rebecca Clopath bis hin zu Hobbyköchen. «Ihre Anforderungen unterscheiden sich oft weniger, als man denkt: Sie alle wollen ein Messer, das sie nicht im Stich lässt. Manche legen mehr Wert auf Optik, andere auf Pflegeleichtigkeit oder eine spezielle Form. Am meisten Freude bereitet mir, wenn ich ein Messer schmiede, das genau zur Person passt.»

WAS KÜCHENPROFIS ÜBER MESSER WISSEN SOLLTEN

- Nur ein rasierscharfes Messer schneidet präzise, sicher und zeitsparend. Wer schärfer schneidet, arbeitet besser. Härte ist nicht entscheidend.
- Wetzen richtet die Schneide neu aus – schärfen bedeutet Materialabtrag. Beides ist nötig, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Wichtig beim Abziehen: nicht zu viel Druck.
- Spülmaschinen ruinieren Klingen – lieber von Hand waschen, nie im Wasser liegen lassen und trocken lagern.
- Messer nie in die Schublade! Magnetleiste oder Holzscheide schützen die Klinge langfristig.
- Nur wenn ein Messer zur Hand passt, wird es im Alltag überzeugen.
- Nicht die Marke zählt, sondern langlebige Schnittfreude und Ergonomie.

ANZEIGE

Kunden begeistern, Umsatz erhöhen!



Rubbeln und gewinnen!

Jetzt Gewinnlose und Werbematerialien bestellen.

