

Was es im Umgang mit qualitativ hochwertigen Messern zu beachten gilt

Richtig scharf

Mein japanisches Damastmesser war anfänglich so rasierklingscharf, dass ich mich Frucht für Frucht und Gemüse um Gemüse an die unglaubliche Schneidkraft herantasten musste. Als ich heute aber eine Tomate in Scheiben schneiden wollte, rutschte die Klinge von der Tomate ab, ohne die Haut auch nur angeritzt zu haben. Haben meine Messer den Blues? Wo ist die sagenhafte Schärfe geblieben?



Oben: Güde, Schinkenmesser
Unten: KAI Shun Santoku

Text & Fotos: Gianni Bombèn

Michael Bach ist Messerfachmann, Geschäftsführer von Ceco Ltd. in Biel und führt Qualitätsmesser von KAI, Kyocera und Güde im Portfolio.

Herr Bach, wie kann es sein, dass mein deutsches Güde-Messer nach wie vor scharf ist und mein KAI Shun Damastmesser komplett an Schneidkraft verloren hat, obwohl ich beide brav mit dem Wetzstahl nachgeschliffen habe?

Vermutlich haben Sie aufgrund des geringen Härteunterschieds zwischen Wetzstahl und Damastmesser die Klinge praktisch stumpf gewetzt. Japanische Messer sollte man unbedingt mit einem Schleifstein oder einem Keramikstab nachschärfen. Und eine kleine Anmerkung: Mit dem

Wetzstab kann man niemals schleifen, sondern nur die vorhandene Schärfe nachziehen, indem man den Grat der Klinge wieder aufrichtet.

Dann gibt es zwischen deutscher Klinge, Wetzstahl, Damastmesser und Keramik Härteunterschiede, die man beachten sollte?

Eigentlich erklärt sich aus dem Grundsatz von «Hart schleift Weich» schon die unterschiedliche Härte von Messern und Schleifwerkzeugen.

Eine deutsche Klinge besitzt normalerweise einen sogenannten HRC (*international gebräuchliche Masseinheit für Härte*) von 54 bis 56. Damastmesser (japanische Messer) sind härter und haben meist einen HRC von 58 bis 66. Der handelsübliche Wetzstahl kommt auf eine Härte von etwa 66 HRC, jedoch

nur, wenn er perfekt gefertigt ist. Günstigere Wetzstäbe sind meist um die 62 HRC. Keramikstäbe und Schleifsteine sind mit Abstand am härtesten. Sie sind daher bestens geeignet, um selbst sehr harte Messer durch Materialabnahme effektiv nachzuschärfen. Damit kann man sogar die Schärfe einer richtig stumpfen Klinge komplett wiederherstellen.

Das Nachschärfen mit einem Wasserschleifstein erscheint auf den ersten Blick aufwändig. Kann ich das Nachschärfen nicht auch einer Schleifmaschine überlassen?

Wir haben neu eine Schleifmaschine von KAI (CHF 149.–) mit sehr guten Resultaten im Sortiment. Sie schleift Damast- und auch weichere Messer gegen den Lauf der Klinge und poliert diese anschliessend. Unsere Erfahrungen

zeigen, dass man mit der Schleifmaschine von KAI schnell und unkompliziert eine sehr gute Schärfe erzielt.

Mit den Wasserschleifsteinen von KAI (CHF 99.–) erreicht man mit etwas Geduld ebenfalls eine geradezu mörderisch hohe Schärfe.

Wie man richtig schärft

Um die Probe aufs Exempel zu machen brachte ich Herrn Bach das eingangs erwähnte stumpfe Damastmesser und zwei stumpfe europäische Messer mit. Nachdem er den Schleifstein mit einer Körnung von 1000 etwa zehn Minuten gewässert hatte, zog er das Damastmesser auf dem Stein, der mit der Klinge ein Kreuz bildete, ruhig in einem ganz flachen Winkel hin und her. Dabei übte er beim Lauf gegen die Klinge jeweils ein wenig Druck aus. Sofort bildete sich eine gräuliche Paste auf dem Schleifstein. Sie ist

aber gewollt und dient dem besseren Gleiten. Zum Überprüfen der Schärfe nahm Michael Bach ein Blatt Papier und schnitt schräg in den Blattrand: Beim stumpfen Messer war der Schnitt faserig und rau, beim frisch geschliffenen Messer dagegen absolut sauber.

Die neue-alte Schärfe

Nach etwa 10 Minuten hatte Herr Bach die Schärfe des stumpfen KAI Shun Messers auf dem Wasserschleifstein perfekt wieder hergestellt. Der Tomatentest zeigt: Es geht durch wie Butter.

Die Schleifmaschine

Auf die Empfehlung von Herrn Bach haben wir mit den beiden alten und stumpfen europäischen Messern an der Schleifmaschine geübt: Rund 8 bis 10 Mal musste ich die Klinge durch die Maschine ziehen, bis das Messer die japa-

nische Schleifgeometrie übernommen hatte. Im regelmässigen Gebrauch reicht ein zwei- bis dreimaliges Durchziehen für eine beeindruckende Schärfe. Kurz: Meine alten Messer sind nicht nur perfekt geschärft, sondern auch noch poliert - das macht den Schnitt noch glatter. Kaum mehr als 4 bis 5 Minuten dauerte die völlig unkomplizierte Prozedur für beide Messer.

Wer nimmt die Maschine, wer den Stein, Herr Bach?

Unsere Erfahrung zeigt, dass selbst Spitzenköche die Maschine verwenden, wenn sie über wenig Zeit verfügen und schnell ein sehr gutes Ergebnis brauchen. Wer sich etwas mehr Zeit nehmen kann, wird mit dem Schleifstein tolle Resultate hinkriegen. Typischerweise sind es aber eher Männer, die zum Schleifstein greifen, und Frauen, die die unkomplizierte Maschine verwenden.

Spezialangebot für Herbarella- Leserinnen



Unkompliziertes Schärfen Für die Eiligen

Cooler Produktdesign mit neu entwickelter Schleifeinheit: Der Messerschärfer von KAI mit zwei keramischen Schleifsteinpaaren, inklusive austauschbarer Poliereinheit.

**Sonderpreis: CHF XXX.--
anstelle von CHF 149.–**



Stein für den letzten Schliff Für die Mutigen

Der Schleifstein von Kai bietet eine grobe Seite zum Herausschleifen von kleinen Macken und eine feine Seite, um die Schneide wieder fein abzuziehen.

**Sonderpreis: CHF XXX.--
anstelle von CHF 99.–**

Sie können die Angebote unter www.herbarella.ch/messerwelt bestellen.