



eezy tool
Gastro - Buchhaltung Online - seit 1990
Schweizer Buchhaltungs-Software
& Dienstleistungen
www.eezytool.ch



Santoku-Messer von Kai, Tokio: Shun-Profikochmesser aus rostfreiem Damaszener-Stahl mit 32 Lagen geschmiedet.
Bilder zvg



Damaststahlmesser mit Griff aus Fasseichenholz von Güde.



Parmesan-Messer «Parmoulin» mit Olivengriff von Windmühle.



Santoku Japan Serie Black: Keramikmesser von Kyocera.

Scharf. Hochwertig. Vielseitig einsetzbar.



In Ivo Adams Küchen und Restaurants sind Kai-Messer im Einsatz.

Sie zählt die Schweizer Kochelite zu ihren Kunden und stattet namhafte Kochevents mit Messern aus: die Firma Ceco. CEO Michael Bach über Köche und ihr Schneidewerkzeug.

FRANZISKA EGLI

Michael Bach, kann man sagen «Zeig mir dein Messer, und ich sage dir, was für ein Koch du bist»?

Wir beobachten vor allem zwei Dinge: Es gibt Köche, die das Messer nur als reines Werkzeug betrachten. Für das Gros der Köche jedoch ist das Messer nicht einfach ein Werkzeug. Es ist ein Präzisionsinstrument und täglicher Begleiter. Dabei setzen die einen auf handwerkliche Fertigung, andere auf die Haptik, wieder andere auf Perfektion im Schnitt. Die Messerauswahl ist sehr persönlich, die Pflege und das Schärfeniveau sagen jedoch viel über den Koch aus.

Was ist anders als früher?

Der Koch von heute besitzt wenige Messer, dafür solche von hervorragender Qualität. Die Basis bildet das Kochmesser oder heute vermehrt das Santoku, die japanische Kochmesserform, welche etwas kürzer ist und mehr Handlichkeit bietet. Daneben besitzt er

vielleicht noch drei, vier Spezialmesser, aber nicht mehr, wie einst üblich, ein Messerkoffer mit 15 Stück. Überhaupt steigen heute viele Jungköche auf einem sehr hohen Messerniveau ein. Wir beobachten, dass Lehrlinge heute oftmals die besten Messer besitzen.

Ivo Adam, Benoît Violier, Torsten Götz: Es fällt auf, dass viele Schweizer Spitzenköche die Damastmesser der japanischen Manufaktur Kai bevorzugen. Warum?

Weil ihre Damastklingen ganz dünn ausgeschliffen werden können und sie bezüglich Schärfe und Schmitthaltigkeit unübertroffen sind. Die Speise wird nicht gequetscht beim Schneiden, sondern sauber geschnitten. Das gibt ein ganz anderes Schneid-Erlebnis und beschert den Köchen auch ganz andere Möglichkeiten und viel mehr Präzision.

Molekularkoch Rolf Caviezel hingegen setzt auf die japani-

schen Keramik-Messer von Kyocera, Andrea Caminada auf die deutsche Firma Güde.

Die Wahl des Messers hängt von der persönlichen Philosophie ab. Caminada bringt im Oktober seine eigene Messerserie auf den Markt. Da er handwerkliche Produkte schätzt und ausschliesslich auf regionale Produkte setzt, entstanden Messer aus einem Stück Stahl, von Hand verfeinert und geschliffen, und die Walnuss-holzgriffe aus dem Prättigau verleihen dem Produkt eine schöne Haptik. Das Resultat ist kein reines geschmiedetes Messer, sondern eines, das herkömmliches Handwerk mit modernster Schnitttechnik und Handlichkeit vereint. Anders die Messer von Kyocera, die aus Hightech-Keramik sind, mit Leichtigkeit und Geschmacksneutralität überzeugen und

hervorragend zu Molekularköchen wie Caviezel passen.

Seit geraumer Zeit ist die japanische Messerkultur sehr verbreitet. Ihre Erklärung?

Das hohe Niveau der Messerkultur in Japan basiert einerseits auf derselben Damastschmiedetechnik, welche auch bei den Samuraischwertern zum Einsatz kam und ein unvergleichliches Schärfeniveau erreicht hat. Auf der anderen Seite ist es aber auch die japanische Küche mit ihren Frischeprodukten und feinsten Verzierungen. Hier sind das Messer und die Schärfe von zentraler Bedeutung.

Welchen Stellenwert genießt das Besteckmesser?

Das ist ein Bereich, der zuweilen unterschätzt wird. Zum Beispiel das Steakmesser, das



Andrea Caminada lanciert die Serie «Caminada Messer».

nach wie vor meist mit Zacken ausgerüstet ist. Wir empfehlen eine glatte Klinge, die das Fleisch wie eine Rasierklinge und ohne Flüssigkeitsverlust schneidet, statt es zu zerreißen. Oder das Käse- wie auch das Brotmesser: Vielerorts sind diese beiden eine Art günstiges Funktionsmesser, was in Anbetracht der hochwertigen Speisen schade ist.

Wo liegt die Zukunft der Messer?

Info Partner von Edelschmieden und Wettbewerben

Ceco mit Sitz in Biel ist Distributionspartner für diverse Edelschmieden sowie Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, Ausrüster der Kochnationalmannschaft, Sponsor des Lehrlingkochwettbewerbs gusto, Bocuse d'Or und Goldener Koch von Kadi.

www.welt-der-messer.ch

Caminadas Projekt hat uns sehr gefallen, diese Mischung aus Regionalität, Handwerk und höchster Schneidetechnik. Wir hegen Ideen, die Zusammenarbeit mit Schweizer Messerschmieden auszubauen – und wollen auch Ideen aus anderen Ländern einfließen lassen: Die italienische Manufaktur Dei Ben etwa hat das Champagnermesser neu lanciert. Kurz: Solange es Food- und Ess-Trends gibt, so lange ist auch das Thema Messer nicht abgeschlossen.

Edle Messer aus dem Engadin

Andreas Lampert betreibt eine kleine Schmiede, wo schon Messer für Stefan Wiesner und Albi von Felten entstanden sind.



Hochwertig und eigenwillig: das «Hexer-Messer».

zvg

Hier wird noch nach uralter, herkömmlicher Manier gearbeitet: in der Fuschina da Guarda, der kleinen Kunst- und Bauschmiede von Andreas Lampert in Guarda im Unterengadin. Seit 2002 widmet sich der gebürtige Basler der Schmiede- und Metallgestaltung, darunter auch der Entstehung von Messern. Edle Schneidewerkzeuge kreiert er, vom Jagd- bis zum Wiegemesser, aber auch Messer in Zusammenarbeit mit Gastronomen: Mit Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in Escholzmatt

entstanden etwa das «Hexer's Gourmet-Messer» mit Eichengriff und Rillenschliff, das der Gast während des ganzen Gourmet-Menüs benutzt, sowie das «Hexer-Messer» mit Lärchengriff, welches man bei Wiesner wie auch bei Lampert erstehen

kann. Mit Albi von Felten vom Hotel Hirschen in Erlinsbach kreierte Lampert das Alp-Sbrinzmesser, mit dem Scuoler Trockenfleischspezialisten Ludwid Hatecke ein Fleischmesser und in Zusammenarbeit mit dem Hotel Meisser in Guarda das Salsiz-Messer. Auch wenn die Herstellung von Messern, so schätzt der gelernte Metallbauschlosser, nur etwa 5 Prozent des Umsatzes ausmache: «Es ist ein toller Weg, den Menschen das Schmiedehandwerk näherzubringen.» fee

www.lampert-guarda.ch

Der Spezialist für Profi-Messer: Michael Bach, CEO der Bieler Firma Ceco.

