

## Küchenmesser: Das musst du wissen



Ohne das passende **Küchenmesser** lässt sich Gemüse nicht in kleine Würfel schneiden und Fleisch nicht in feine Filets zerteilen. Doch so vielseitig die Lebensmittel, so facettenreich ist auch die Auswahl an Küchenmessern. Bei der Suche nach dem richtigen Messer für die eigene Küche solltest du dir vor allem folgende Fragen stellen: Experimentierst du in der Küche gerne mit Lebensmitteln und Schnitttechniken? Bist du Fleisch-, Fisch- oder ausschließlich Gemüseliebhaber? Gibt es in deiner Küche genügend Platz für eine große Messerkollektion oder könntest du geradeso eine Basisausstattung unterbringen?

Wenn du diese Fragen in Betracht ziehst, bist du schon auf einem guten Weg, aber noch nicht am Ziel. Um dir eine Entscheidungshilfe und auch ein wenig Profi-Wissen zum Angeben an die Hand zu geben, haben wir für dich alles zusammengetragen, was du über Küchenmesser wissen solltest.



### Für jeden Zweck das passende Küchenmesser

Um in der großen Auswahl an Messern genau das eine oder eben mehrere Messer zu finden, die den eigenen Ansprüchen gerecht werden, solltest du deine **Kochgewohnheiten** analysieren. Schnell zeigt sich, welche Messer du wirklich brauchst und welche einfach ein Plus an Komfort bieten.

Mit einem ordentlichen **Kochmesser** kannst du in jedem Fall nichts falsch machen. Das Messer ist mit einer sehr langen und breiten, abgerundeten Klinge mit **glatter Schneide** versehen, die beim **Schneiden von Fisch, Fleisch, Gemüse und auch Kräutern** die typische Wiegebewegung ermöglicht. Mit dem **starken Klingenrücken** kannst du außerdem leicht Nüsse knacken. Ein echtes Multitalent eben.

Das **Obst- und Gemüsemesser** ist ein weiteres **Basismesser**, das zu jeder Grundausstattung gehören sollte. Du kannst es neben den üblichen Tätigkeiten auch als **Schälmesser** einsetzen.

Ebenso selbstverständlich ist das **Brotmesser**, dessen Schneide mit einem **tiefen Wellenschliff** versehen ist. Um es vielseitiger verwenden zu können, lassen sich mit ihm nicht nur harte **Brotkrusten** sauber zerteilen, sondern auch **Obst mit harter Schale** aufschneiden.

Ein spitzer **Sägeschliff**, wie beim **Tomatenmesser**, eignet

# Küchenmesser: Das musst du wissen

sich dagegen zum **Schneiden von kleinerem Obst und Gemüse mit harter Schale**, aber weichem Kern. Dazu zählen, wie der Name verrät, Tomaten, aber auch Nektarinen, Pfirsiche oder Pflaumen. Auch Wurst lässt sich mit diesem Messer einfach schneiden.



## Die Spezialisten

Es gibt aber auch eine Reihe spezieller Küchenmesser, die meist nur zum Schneiden bestimmter Lebensmittel verwendet werden. Zu diesen Messern zählt zum Beispiel das **Ausbeinmesser**. Das **Herauslösen von Knochen, Sehnen, Fett und Haut von Fleisch oder Geflügel** geht mit diesem Messer leicht von der Hand, da sich die **S-förmige Klinge** gut am Knochen entlang führen lässt.

Käseliebhaber kommen dagegen nicht ohne ein gutes **Käsemesser** bzw. ein aus. **Brie oder anderer Käse** bleibt dank der **großen Aussparungen im Klingensblatt** an diesem nicht kleben, sodass du den Käse sauber schneidest anstatt ihn zu zermatschen. Mit den zwei **Zinken an der Klingenspitze** lässt er sich dann unfallfrei aufnehmen.

Vor allem Profis schwören auf **japanische Messer**. Diese sind meist **einseitig geschliffen** und liegen gut in der Hand. Auch wenn sie speziell an die japanische Küche angepasst sind, lassen sie sich auch in europäischen Küchen verwenden. Statt eines Kochmessers kannst du dir zum Beispiel das **japanische Santokumesser** zulegen. Da die **Klinge oft mit Kullen** versehen ist, werden beim Schneiden sehr **saubere glatte Schnitte** gewährleistet.

Auch für europäische Filetirmesser gibt es eine japanische Alternative: das **Yanagibamesser**. Da es über einen **einseitigen Schliff** verfügt, ermöglicht es einen sauberen Schnitt.

Alternativ bietet sich auch das **Debamesser** zum **Filetieren von Fisch und Fleisch** an. Das Deba ist das

japanische Pendant zum Ausbeinmesser, lässt sich jedoch vielseitiger einsetzen. Mit der **breiten, sehr scharfen Klinge** lassen sich beispielsweise auch **Gräten** schneiden. Je nachdem wie stark der Klingens Rücken ist, eignet sich dieser sogar zum **Zerbrechen von Knochen**.

Probier einfach aus, ob einseitig oder beidseitig geschliffene Messer beim Arbeiten besser in der Hand liegen. Für Linkshänder eignen sich jedoch vor allem beidseitig geschliffene Küchenmesser.

## Ebenfalls interessant für deine Küchenmesser Kollektion

- **Allzweckmesser:** ideal für Obst, Gemüse und kleine Fleischstücke
- **Filetirmesser:** flexible, schmale Klinge für feine Fisch- und Fleischfilets
- **Hackmesser:** extra breite Klinge für optimale Kraftübertragung beim Hacken von Fleisch und Nüssen
- **Steakmesser:** scharfe, schmale Klinge zum schonenden Schneiden von Fleischfasern
- **Schälmesser/Tourniermesser:** rundes Obst und Gemüse präzise schälen, ohne zu viel abzuschneiden
- **Hartkäsemesser:** breite, stabile Klinge zum Herausbrechen von Parmesanstücken

## Das Klingensmaterial – von Basic bis zur Königsklasse

Wer auf der Suche nach einem passenden Küchenmesser ist, schaut neben Form und Einsatzmöglichkeit auch auf das Material der Klinge. Messer mit Klingen aus **Edelstahl** oder **Spezialklingenstahl** eignen sich hervorragend für **Kochanfänger** mit kleinerem Geldbeutel, wobei auch hier nicht an Qualität gespart wird. Diese Messer sind äußerst **robust**, im Gegensatz zu anderen Klingen jedoch **weicher** und sollten somit regelmäßig vor oder nach dem Schneiden nachgeschliffen werden.

Auch **Keramikmesser** gibt es schon für kleineres Geld. Diese sehr harten, leichten und lang anhaltend scharfen Klingen sind zudem absolut **rostfrei** und somit äußerst **pflegerleicht**. Da die Keramik jedoch **bruchempfindlich** ist, solltest du sorgsam mit den Messern umgehen. Ansonsten könnte ein Stück Klinge abbrechen.

# Küchenmesser: Das musst du wissen

Bei **Damastmessern** hat Qualität ihren Preis, aber dieser zahlt sich hier tatsächlich aus. Schon allein wegen der Optik. Das changierende Klingenblatt ergibt sich aus den vielen Lagen unterschiedlicher Stahl- und Eisensorten, bzw. weicher und harter Legierungen. Dadurch sind die Klingen **flexibel** und **stabil** sowie sehr **hart** und **schnitthaltig**, sie bewahren also auch nach mehrmaligem Gebrauch ihre Schärfe.



## Die richtige Unterlage ist entscheidend

Egal, ob aus **Keramik**, **Damast** oder **Edelstahl**, günstig oder teuer – auf einer **zu harten Schneidunterlage** leiden deine Messer. Es können **Haarrisse in der Schneide** entstehen und sie **stumpfen schneller ab**. Mit einem **Schneidebrett** oder einer **Schneidematte aus Kunststoff** oder **Holz** machst du auf jeden Fall nichts falsch. Diese **geben dem Klingendruck leicht nach** und sind somit schonend zu den Messerklingen.

## Küchenmesser ordentlich aufbewahren

Auch die **Aufbewahrung** ist ein entscheidender Faktor für den Erhalt der Schärfe deiner Küchenmesser. Lose in der Schublade zwischen anderen Küchenhelfern sind die Messer **ständiger Reibung** ausgesetzt. Und du ahnst es schon, auch dadurch **stumpfen sie ab**. Für die Aufbewahrung empfehlen sich vor allem 5 Varianten, die sich für kleine und große Küchen eignen.

Der **Messerblock** ist sicherlich der Klassiker. Möchtest du deine Messer-Kollektion in einem Rutsch erweitern, bietet sich ein **Messerblock mit inkludierten Messern**. Für das bestehende Equipment gibt es natürlich auch unbestückte Blöcke. Da sie aus **Holz** oder mit einem **flexiblen Kunststoffeinsatz** versehen sind, werden die Messer beim Hineinschieben in die Schächte nur minimaler Reibung ausgesetzt. Neben frei stehenden Messerblöcken gibt es außerdem auch **flache Varianten**, die speziell für die Schublade und deswegen hervorragend

für kleine Küchen geeignet sind.



Messer aufbewahrt an einer Magnetleiste

Eine andere Variante der Messeraufbewahrung bieten **Magnetleisten**. Sie werden **platzsparend** direkt über Herd oder Arbeitsfläche angebracht, sodass sich die Messer dekorativ daran anordnen lassen. Aber Vorsicht: Achte darauf, dass du die Messer **immer über den Rücken von der Leiste löst**. Ansonsten nimmt die Schneide mit der Zeit Schaden.

Zwei weitere Varianten sind zum einen **einzelne Schutzhüllen**, die um die Klingen gelegt werden, und zum anderen **Messertaschen**, wie man sie von Profiköchen kennt. Darin lassen sich **gleich mehrere Messer aufbewahren**. Außerdem sind sie äußerst praktisch, wenn du auch beim auswärts Kochen nicht auf deine Messer verzichten möchtest.

## Wetzstahl oder Schleifstein – ein kleiner Überblick

Da Messerklingen aus **Edelstahl** bzw. **Spezialklingenstahl** schneller abnutzen, sollten sie **regelmäßig nachgeschärft** werden. Am besten **vor oder nach jedem Schneidvorgang**. Dazu eignet sich ein **Wetzstahl** aus **Edelstahl**, mit dem beim Nachschärfen kein Material abgetragen wird. Er richtet die Schneide nur wieder auf. Er ist jedoch **nicht für einseitig geschliffene japanische Messer geeignet**.

Um bereits **stumpfe Messer** dagegen wieder mit einer glatten, scharfen Schneide zu versehen, gibt es den

# Küchenmesser: Das musst du wissen

Schärfstab, der meist aus **Diamant** oder **Keramik** besteht. Letzterer ist besonders schonend zu den Klingen und eignet sich deshalb auch für japanische Messer.



Messer mit Wetzstahl schärfen

An den **Schleifstein** trauen sich die wenigsten heran. Dabei ist auch hiermit das Schärfen keine Wissenschaft. Er eignet sich außerdem für europäische und japanische Messer und erzielt im Gegensatz zum Schärfstab meist ein **besseres Ergebnis**. Schleifsteine haben in der Regel zwei **Seiten mit unterschiedlicher Körnung**. Die grobe dient zum Abschleifen von Unebenheiten und die feine zum Polieren und Schärfen. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann einfach zu einem **Messerschärfer** greifen. Hier ist der benötigte **Schleifwinkel** bereits vorgegeben, sodass du einfach nur noch das Messer durch die **Schleifrillen** ziehen musst.

## Die Pflege: so leben deine Küchenmesser lange

Wenn du deine Küchenmesser nicht ordentlich pflegst und unachtsam behandelst, ist es unerheblich, ob du teure oder günstige Messer besitzt. Sie nehmen in jedem Fall großen Schaden. Auch wenn **Edelstahlmesser** mit Kunststoffgriff **spülmaschinengeeignet** sind, solltest du diese wie alle anderen Messer auch ausschließlich direkt nach Gebrauch **per Hand reinigen** und **sofort trocknen**.

Vor allem hochwertige **Damastmesser** sollten nach der Reinigung regelmäßig **leicht eingeölt** werden, da sie so optimal vor **Rostbildung** geschützt sind. Auch **Holzgriffe** freuen sich ab und an über eine **Behandlung mit Öl**.

### WAS SIE ÜBER MESSER WISSEN MÜSSEN

#### MESSERTYPEN

#### SO SIEHT'S AUS

DIE EINZELNEN MESSERTEILE KURZ ERKLÄRT

- 1 Klingenspitze** - scharf, leicht und flexibel
- 2 Klingenschnitt** - scharf und leicht zu schneiden
- 3 Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 4 Griff** - ergonomisch und leicht zu halten
- 5 Messergriff** - scharf und leicht zu schneiden
- 6 Griff** - ergonomisch und leicht zu halten
- 7 Griff** - ergonomisch und leicht zu halten
- 8 Griff** - ergonomisch und leicht zu halten

#### ERWEITERN SIE IHRE MESSERKOLLEKTION

WIE WÄRE IHRE KÜCHENKOLLEKTION?

#### DAS STECKT IN DER KLINGE

- 1. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 2. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 3. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 4. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden

#### AUF MESSERS SCHNEIDE

SIE UNTERSCHIEDLICHEN WERTEFFEHEN DER KLINGEN

- 1. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 2. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 3. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden
- 4. Schneidkante** - scharf und leicht zu schneiden

© SPINGLANE

# Küchenmesser: Das musst du wissen