

Qualität im Block

Was beim Messerkauf zu beachten ist



drei Arbeitsbereiche, drei Messer

Was wäre ein guter Koch ohne seine Messer? Um kaum einen anderen Gegenstand in der Küche wird ein solcher Kult betrieben wie um die scharfen Klingen. Die Bandbreite reicht vom preiswerten Einstiegsmodell bis zum teuren Edelmesser. Doch welche braucht man wirklich und worauf sollte man beim Kauf achten?



Allrounder von Felix Solingen: Santokumesser Absolute ML mit Kullenschliff

Drei Messer, so raten Experten wie Ferdi Özmen, Leiter der Fertigung in der Messermanufaktur Felix Solingen, dürfen in keiner Küche fehlen. An erster Stelle steht das universal einsetzbare Kochmesser. Der Klassiker ist 21 Zentimeter lang und hat eine breite geschwungene Klinge. Unter das Kochmesser kommt so ziemlich alles, was in der Küche anfällt. Geübte Hände knacken damit auch Krustentiere und drücken Filets platt. Ebenfalls unverzichtbar sind ein kleines Gemüse- oder Officemesser von etwa neun Zentimetern Länge zum Putzen vegetarischer Beilagen und ein Universalmesser mit Wellenschliff zum Schneiden von Brot oder Gemüse mit störrischer Schale. Klassische Brot-

messer verfügen über Klingen von 22 bis 26 Zentimetern. „Damit haben Sie ein gutes Starterset zusammen“, so Özmen. Ergänzen kann man diese Ausstattung mit einem Filetier- und einem Schinkenmesser, Ersteres mit einer dünnen flexiblen Klinge, Letzteres von ähnlicher Form, aber mit einer breiteren festen Klinge.

Geschnitten oder geschmiedet?

Groß ist die Auswahl in puncto Material und Qualität. Stahl oder Keramik? Geschmiedete oder geschnittene Klinge? Geschnittene Klingen werden, wie der Name schon sagt, aus dem Stahl herausgeschnitten oder gestanzt, sind meist preiswerter, aber auch nicht so langlebig wie geschmiedete. „Die hohe Härte von geschmiedetem Material garantiert eine dauerhafte und extrem hohe Schneidfähigkeit“, erklärt der Messerexperte. Ein gutes Messer sollte durchgeschmiedet sein, das heißt, der Stahl geht durch das ganze Messer hindurch, auch durch den Griff – so ist es schwerer und liegt besser in der Hand. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist die Härte der Klinge, die mindestens 59 bis 60 HRC (Härte nach Rockwell) betragen sollte. Eine Alternative zu Stahlvarianten können Messer aus Keramik sein. Deren Klingen bestehen aus Zirkonoxid, werden extrem scharf geschliffen und sind bis zu 1.000 Mal langlebiger als die eines Stahlmessers. Nachteil: Sie können leichter brechen.

Am besten testen

Doch was nützt das schönste Messer, wenn es schlecht in der Hand liegt? Darum rät Özmen vor dem Kauf zum Praxistest. Dabei kann man auch gleich verschiedene Griffmaterialien wie Stahl, Holz oder Kunststoff testen. Diese sollten

sich möglichst fugenlos an die durchgeschmiedete Klinge anschmiegen, so kann man das Messer besser sauber halten. Wichtig: Wertvolle Klingen niemals in der Spülmaschine reinigen, denn Salz, Säure und Hitze schädigen sie. Und das Schleifen, so Ferdi Özmen weiter, sollte man einem Fachmann überlassen.

Investition in die Zukunft

Gute Kochmesser sind ab 50 bis 100 Euro zu haben. Die von der Stiftung Warentest mit gut oder gar sehr gut bewerteten Exemplare liegen meist in diesem Preissegment. Für ein gutes geschmiedetes Gemüsemesser sollte man zwischen 30 und 50 Euro investieren, für ein Brotmesser mit Wellenschliff 50 bis 150 Euro. Nach oben ist das Feld offen: Die an Klinge und Handgriff verwendeten Materialien können den Preis in die Höhe treiben, ebenso wie besonders aufwendige Herstellungsverfahren, die meist eine längere Schärfe garantieren. **bal ■**



Hochwertiges Material und präzise Verarbeitung sorgen für hohe Qualität

Insider-Infos

Links

www.felix-solingen.de