

# NEWSLETTER<sup>1008</sup>



elektro+licht

www.stockmeyer.at

planung+ausführung+service

kochtrend

www.kochtrend.at

beratung+verkauf+service

Ing. Stockmeyer KG, A-6410 Telfs, Unterangerweg 1 / Saglstraße Fon 05262 / 62484 Fax / 65043, [info@stockmeyer.at](mailto:info@stockmeyer.at)

**Hallo liebe kochtrend-Freunde!**

## **Die Sache mit den Messern.....**

Wir unterscheiden zwischen dem eng gestellten „Japanschiff“ oder „V-Schliff“ und dem am weitesten verbreiteten europäischen Maschinenschliff („U-Schliff“). Der Japanschiff wird am besten mit den Wassersteinen gepflegt, der deutlich größere Schleifwinkel (ballig geschliffen) von dem sog. Solinger-Schliff wird über dem Wetzstab gepflegt.

Ganz allgemein: Beim Arbeiten mit einem Kochmesser (auch aus dem härtesten Klingenmaterial) und auch auf der besten Unterlage, bildet sich irgendwann ein Grat. d.h. nichts anderes als das sich die fein ausgearbeitete (geschliffene) Schneide der Klinge sich durch die Belastung umlegt. Wenn man vorsichtig mit dem Daumen quer über die Klinge fährt, lässt sich das erspüren. Damit hat das Messer an Schärfe verloren und diese Abnutzung betrifft früher oder später jede Klinge, auch die ultraharten Klingen - wie z.B. Keramik - werden irgendwann stumpf und man muss diesen Grat wieder aufrichten. Bei einer relativ harten Unterlage, wie die beliebten Glasbrettchen, Marmor, „designten“ Edelstahlunterlagen und ähnlichem ist die Schärfe der Klinge in kürzester Zeit zerstört. Auch die Querbewegungen mit einer Klinge, also mit der Schneide über das Brett schieben oder Kratzen, macht leider fast jeder, oder dem sehr starken Drücken mit der Klinge, weil man keine Schärfe gewohnt ist, strapaziert die Schneide unverhältnismäßig stark und macht die Klinge sofort stumpf.

### **Also ob ballig oder V, ob hart oder weiches Klingenmaterial – jedes Messer wird irgendwann stumpf.**

Üblicherweise wird bei dem balligen (bauchig) Schliff ein Wetzstab und bei dem Japanschiff ein Nass-Schleifstein verwendet. Mit dem Wetzstab ist das so eine Sache, am besten kann das der Metzger oder seltener auch der versierte Koch, ansonsten fast keiner. Auch muss das Material des Wetzstabes auf das Klingenmaterial abgestimmt sein. Also irgendein Wetzstab aus der 1.-€ Ecke und ein gutes Messer geht nicht. Der Wetzstahl muss mindestens so hart wie das Klingenmaterial sein um überhaupt etwas bewirken zu können. Wenn ich ein V10 Goldstahl-Messer aufgrund ihrer Klingenhärte, auf einem der handelsüblichen Wetzstäbe abziehe, würde ich höchstwahrscheinlich den aufwendigen Schliff wenigstens verkratzen und den Wetzstab blank machen. D.h. ich würde den Wetzstab schleifen und nicht umgekehrt. Wer mit seinen Messern (ballig geschliffen) sicher gehen will, kauft sich den sehr guten, aber leider zerbrechlichen Keramikschleifstab. Zusätzlich schärfen kann ich aufgrund des angesetzten Winkels und des balligen Schliffs die Klinge sowieso nicht, ich kann lediglich den Grat wieder aufrichten und damit hoffentlich wieder auf die Ausgangsschärfe zurückkommen. Das funktioniert nur, weil diese Klingen üblicherweise eine kleine angefaste Schneide haben, eine sogenannte Wate. Diese Wate macht die Schneide der Klinge haltbarer und robuster, aber nicht schärfer und eigentlich bearbeite ich idealerweise nur diese Wate.

Nur mit einer watenfreien Klinge dem sogenannten V-Schliff kann ich aber einen geraden Schnitt erzeugen und eine absolute Schärfe erzielen, der Nachteil hierbei, die Klinge wird empfindlicher und ist für Grobarbeiten (Knochen hacken, Gefrorenes zerteilen etc.) nicht geeignet, dafür gibt es aber einen perfekten glatten und geraden Abschnitt, also einen erhaltenden Schnitt, der nicht die Struktur des Schneidgutes zerstört oder aufreißt. Viele Köche lieben diese Klingen aufgrund ihrer Präzision und des geraden Schnittbildes.

Der V-Schliff ist keine unbedingt japanische Erfindung, aber er wurde dort perfektioniert und kultiviert. Dieser Schliff kann tatsächlich wachsen und wird bei guter Pflege über dem Stein immer leistungsfähiger. D.h. die Klinge wird bei guter Pflege immer schärfer und standfester in der Schärfe und je nach Klingenmaterial und Stein kann ich diese Klingen in der Schärfe noch deutlich steigern. Tatsächlich ist scharf nicht gleich scharf. Die Schärfe einer Klinge zu erhöhen, ist nur bei einem V-Schliff und einem entsprechenden Klingenstahl möglich. Bei einem V-Schliff gibt es in der Regel keine angefaste Klinge, sondern eine durchgehend, gleichmäßig aufpolierte Klinge. Dieser Schliff kann nur mit einem Nass-Schleifstein optimal gepflegt werden um sich ausbilden zu können. Früher wurde dieser Schliff auch in Europa insbesondere in Solingen auf die Klinge aufgebracht. Das ist aber nur in Handarbeit möglich. Heute haben meist die Maschinen die Schleifarbeit übernommen. Dieser V-Schliff erscheint einem ganz natürlich, sollten wir ein Messer schmieden wollen, wir würden ohne großes Nachdenken, diesen Schliff ganz automatisch wählen. Dieser Schliff hat sich wahrscheinlich auch durch die unterschiedliche Küche etabliert. Die japanische Küche kennt nicht unbedingt die ausgefeilten Garmethoden, wie in Europa. Die japanische Küche ist absolut frisch und gesund mit einer eigenen Ästhetik, entsprechend entwickelte sich das Werkzeug. Oftmals wird das Kochgut roh gegessen. Bsp.: Thunfisch oder die bekannten Sushi etc. Das Kochgut muss dann nicht nur eine hervorragende Qualität haben, man kann es ja durch das Garen nicht mehr aufhübschen, es muss auch exzellent weiterbehandelt werden. Wenn ich z.B. ein Fischfilet mit einem stumpfen Messer bearbeite, reiße ich die Oberfläche (Struktur) auf, sie vergrößert sich dadurch und in Verbindung mit unserem Sauerstoff löse ich dadurch einen ganz natürlichen Oxidationsprozess aus. D.h. ich leite einen Verderbnisprozess ein, der sich zumindest geschmacklich offenbart.

Unsere Schweinshaxen, Lammkeulen etc. dürfte nach wie vor in Japan exotisch sein. Um an diesen Knochen zu arbeiten gibt es bei uns auch speziell geformte Messer. In der Regel verrichte ich in der Küche aber reine Schneidarbeiten und kann deswegen auf irgendwelche robusten Ausbeinmesser gut verzichten und bevorzuge auf jeden Fall die scharfen Messer.

**Wir haben alles rund ums Messer. Also einfach einmal vorbeischaun, vielleicht auch nur auf einen nEspresso in unserer Kaffee-Lounge. Wir freuen uns auf Sie.**

**Das KOCHTREND-TEAM Fam. Pfister**