

M
E
S
S
E
R

TE





MESSER

Fotos: Joerg Lehmann

MESSERSCHARF

Alles Wissenswerte rund ums Messer: seine Herkunft und Geschichte, wichtige europäische und japanische Messertypen, Herstellung und Pflege. 8

VORWORT 7

Schlachtfeld Küche 10

REPORTAGE: Scharfe Typen,
glühende Herzen 18
IM FOKUS: Soba-Kiri 28

Ein Herz aus Stahl 30

REPORTAGE: American Way
of Knife 64

Der Stoff, aus dem die Messer sind 74

REPORTAGE: Geschmiedetes Glück 80
IM FOKUS: Keramikmesser 90

Der Geschmack der Schärfe 96

REPORTAGE: Waffe und Werkzeug
im Wald 100
IM FOKUS: Laguiole 108
REPORTAGE: Einschneidende
Erlebnisse 110
IM FOKUS: Chinesisches
Kochmesser 128

KOCHMESSER IM ÜBERBLICK 121–127





MESSER IN AKTION

Bewährte und spannende Techniken: Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch und Obst mit den richtigen Messern zubereiten. Kombiniert mit Rezepten von Spitzenköchen. 130

Gemüse 132

- Zwiebeln schneiden** 134
- Artischocke zerlegen** 138
- Julienne schneiden** 142
- Kräuter schneiden** 146
- Knoblauch zerkleinern** 152
- Katsuramuki-Technik** 156
- Ziehharmonikaschnitt** 162
- Gemüse tournieren** 166

Fleisch 204

- Spatchcocking** 206
- Huhn zerlegen** 210
- Entenkeulen auslösen** 214
- Truthahn tranchieren** 220
- Kaninchen zerlegen** 224
- Kalbsfilet parieren** 230
- Fleisch fein hacken** 234
- Steaks schneiden** 238
- Lammkarree vorbereiten** 242
- Rehschulter auslösen** 246

Fisch und Meeresfrüchte 170

- Lachs aufschneiden** 172
- Hirazukuri-Schnitt** 176
- Sogizukuri-Technik** 180
- Tintenfischröllchen vorbereiten** 184
- Hummer zerteilen** 190
- Seezunge filetieren** 196
- Saibling filetieren** 200

Obst 250

- Birne fächern** 252
- Zitrusfrüchte filetieren** 256
- Mango schneiden** 262
- Ananas schälen** 268
- Obst schnitzen** 272



- Die App zum Buch** 278
- Sachregister und Rezepte** 278
- Bezugsquellen** 283
- Abbildungsnachweis Messer** 284
- Dank** 286
- Impressum** 288



Japanische Rohlinge mit typischer Steckangel

JAPANISCHE ELEGANZ

Kein zweites Land hat eine ähnliche Vielfalt an Kochmessern hervorgebracht wie Japan.

Das Hocho ist die Seele des Kochs, sagt man dort.

Neben der industriellen Fertigung, die in den Grundzügen gleich abläuft wie in Europa, werden in Japan nach wie vor zahlreiche Messer in kleinen Manufakturen geschmiedet. In fast jedem japanischen Haushalt und mit Sicherheit in sämtlichen Restaurants des Landes sind die Wabochi, die traditionellen japanischen Kochmesser, im Einsatz. Wa (im Gegensatz zu Yo) steht dafür, dass es sich um ein Messer japanischen Stils handelt. Hocho (in Zusammensetzungen -bocho) bedeutet schlicht Messer.

Zum Schmieden eines Wabochi erhitzt der Schmied einen massiven Stahlblock im Feuer so hoch, bis er sich mit dem Schmiedehammer auf dem Amboss formen lässt. Sein Ziel ist, möglichst schon jetzt nahe an die endgültige Form des Messers zu kommen. Die Klinge erhält dabei ihre Kontur und auch die Angel, die später mit dem Griff verbunden wird, wird so geformt. Nach der äußeren Formgebung wird die Klinge mit Schmiedehammerschlägen nachgebessert, dann auf Härtetemperatur erhitzt und anschlie-

ßend schnell, aber kontrolliert abgekühlt. Dadurch wird der Stahl hart. Ihren endgültigen Querschnitt erhält die Klinge durch Materialabnahme mit großen, rotierenden Schleifsteinen und handgeführten Wassersteinen. Abschließend schlägt der Schmied seine Marke in den Stahl. Für diesen einen Schlag gibt es keine zweite Chance. Er muss sitzen. Mit immer feineren Schleifmitteln wird schließlich die Oberfläche des Stahls geglättet und die Klinge geschärf. Griffbacken, Knäufe oder bis zum Griffende reichende Angeln wie im Westen sucht man bei traditionellen japanischen Messern vergeblich. Dort wird der häufig zweiteilig aus einer Hornzwinge und Magnolienholz aufgebaute Griff ganz einfach auf die Angel des Messers gesteckt und mit dieser verklebt. Durch diesen Aufbau sind japanische Messer meist erheblich klingenlastiger und nicht ganz so stabil wie westliche Messer. Japanischen Köchen ist der Steckangelaufbau ihrer wertvollen Messer aber ganz offensichtlich stabil genug. Und auch die Klingen der Samuraischwerter waren nur mittels eines einfachen Bambusstifts (Mekugi) mit dem Griff aus Holz und Rochenhaut verbunden (und diese mussten eindeutig mehr aushalten als ein Kochmesser). Der handwerkliche Aufwand der traditionell-japanischen Messerfertigung ist immens. Bekannte japanische Messerschmiede können daher mitunter mehrere 1000 Euro für ein Messer verlangen.

HART, ABER NICHT HART IM NEHMEN

Wabochō, bei denen die Klinge aus einem einzelnen Stück Stahl besteht, der im Schneidenbereich deutlich höher gehärtet wird als zum Rücken hin, werden Honyaki genannt. Ist die Klinge aus weichem Eisen (Jigane) und hartem Stahl (Hagane) zwei- oder dreilagig zusammengesetzt, spricht man von einem Kasumi-Messer. Typisch japanisch ist hierbei die Vorliebe für nichtrostfreie Stähle, die äußerst hoch gehärtet und besonders fein und dünn ausgeschliffen werden. Der Vorteil bei diesen Messern ist, dass sie sich für besonders feine Schnitte eignen und die Klingen sehr lang ihre Schärfe behalten. Darum sind traditionelle japanische Messer jedoch auch deutlich empfindlicher als westliche Messer und vertragen keinerlei Unachtsamkeiten. Schon ein unbedachtes Aufschlagen der Schneide auf einem Knochen oder dem Schneidbrett in einem ungünstigen Winkel kann so ein Messer beschädigen. Um zu verhindern, dass die Klingen Rost ansetzen, müssen sie

nach jedem einzelnen Schneidvorgang gesäubert werden. Dazu haben japanische Köche direkt neben dem Schneidbrett ein feuchtes Tuch liegen, durch das die Klinge in regelmäßigen Abständen gezogen wird.

Die Klingen der Wabochō sind vorwiegend einseitig geschliffen. Sie werden Kataba genannt. Beidseitig angeschliffene Messer heißen Ryoba und sind typischerweise den modernen Yobocho zuzuordnen. So werden die japanischen Messer genannt, die von der westlichen Kultur beeinflusst sind (Yo: modern/westlich) und häufig industriell hergestellt werden.

Auch heute noch werden viele Messer in Japan per Hand geschmiedet.



FILETIERMESSER – NUR VOM FEINSTEN

Beim Filetieren geht es darum, an die Leckerbissen, die Filets, heranzukommen. Unter Filetieren versteht man in der Regel das Herauslösen der Seitenteile von Fischen, indem man diese erst von der Rückengrätte und dann von der Haut trennt. Dazu benötigt man ein sehr scharfes Messer von ausreichender Länge und einem gewissen Maß an Flexibilität, was eine relativ dünne, zäh gehärtete Klinge bedingt. Hier ist das ganze Können eines Messers gefragt.

Das fasrige, empfindliche Fleisch von Fischen verzeiht keine stumpfe Schneide, es würde sich aufwerfen und reißen. Nur mit glatten Schnittflächen und am Stück sehen Filets aus, wie sie sollten: ebenmäßig und appetitlich. Daher müssen vor allem Filetiermessner stets auf höchster Schärfe gehalten werden. Je größer der Fisch, desto länger sollte auch die Klinge des Messers sein. Nur wenn die Klinge scharf und zugleich lang ist, kommt man mit wenigen ziehenden, gefühlvollen Schnitten effektiv ans Ziel. Es hat übrigens seinen guten Grund, warum man mit ziehenden Schnitten besser abschneidet: Durch die Zugbewegung wirkt ein schräg verlaufender und daher geringerer Keilwinkel auf das Schneidegut ein. Um den Reibungswiderstand beim Schneiden zu minimieren, sind Filetiermessner gelegentlich auch beschichtet.

Klingenlängen um 20 cm haben sich bewährt, manche Köche schwören auch auf längere Formate. Die meist schlanken, flexiblen Klingen passen sich gut an die Form des Fisches an und sind wendig. Mitunter werden die Klingen auch leicht vorgebogen angesetzt.

Übrigens werden nicht nur Fische filetiert – auch das exakte und formschöne Herausarbeiten des feinen Fruchtfleischs von Zitrusfrüchten wird filetieren genannt. Dies gelingt mit einem scharfen, langen Filetiermesser ebenfalls sehr gut.





Kursleiter Nandger Franck prüft, ob das Rohling-Stahlstück gerade ist.



GESCHMIEDETES GLÜCK

Gute Messer kaufen macht schon Spaß. Aber Selbermachen ist noch viel besser! In Kursen bei Schmieden wie Nandger Franck im hessischen Lauterbach kann man es lernen. Die Teilnehmer bringen ein bisschen Muskelkater mit nach Hause, aber vor allem: ihr ganz persönliches, einzigartiges Messer.

Es ist Montagmorgen, kurz nach halb neun. Die vier Männer, die an diesem sonnigen Herbsttag vor einem blassgelben Gebäude im Gewerbe park Brennerwasser im hessischen Lauterbach aus ihren Autos steigen, sehen aus wie Arbeiter auf dem Weg in den Betrieb, drei von ihnen tragen Blaumann. In Wirklichkeit haben sie Urlaub. Sie haben sich zwei Tage frei genommen, um einen Kursus zu besuchen. Oder besser: sich einen Traum zu erfüllen. Sie werden ihr eigenes Messer schmieden.

FASZINIERENDE VERLOCKUNG: DAMAST

Und zwar nicht irgendeines, sondern eines aus Damaszener Stahl, dem Werkstoff, aus dem schon im Altertum die edelsten Schwerter und Dolche entstanden und der bis heute auf Messerfans eine magische Anziehungskraft ausübt. Die nicht selten aus mehreren 100 Lagen Stahl bestehenden Damastklingen sind hart und elastisch zugleich, dauerhaft scharf und dank einzigartiger Maserung so individuell wie ein Fingerabdruck.

Sie zu fertigen erfordert Wissen, Erfahrung, Geschick und das richtige Werkzeug. Deshalb haben sich die Männer zu Nandger Franck aufgemacht. Der 32-Jährige gehört zu jener kleinen Gruppe von Schmieden in Deutschland, die Messer nicht nur fertigen, sondern Interessierten auch zeigen, wie das geht. Unter www.schmiedeglut.de bietet er Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene an. Dieser hier wendet sich an Teilnehmer mit Vorkenntnissen und kostet

449 Euro; das unter Anleitung gefertigte Messer ist darin inbegriffen. So begehrt sind die Kurse, dass man sich Monate im Voraus anmelden muss. Und die Leute kommen von weit her. Drei der heutigen Teilnehmer sind mitten in der Nacht aufgebrochen, aus Österreich.

RESPEKT VOR HAMMER UND HITZE

Kursleiter Nandger Franck, der mit seinen fast zwei Metern und 110 Kilo einen Schmied wie aus dem Bilderbuch abgibt, begrüßt seine Schüler per Du, Förmlichkeiten haben in seiner Werkstatt nichts zu suchen. Aber Respekt ist angebracht, vor allem vor der Gewalt des Hammers und der Hitze glühenden Stahls. Deshalb gibt Nandger, wie er in den folgenden zwei Tagen von allen genannt wird, zunächst eine Sicherheitseinweisung. Er zeigt, wo sich Feuerlöscher und Verbandskasten befinden. Er verteilt Schutzbrillen, Gehörschutz, Staubmasken – und rät dringend, sie zu benutzen. „Wenn ihr am Bandschleifer den Funkenregen ins Auge bekommt, ist das wahrlich kein Spaß.“ Außerdem mahnt er, den im Ofen erhitzen Damast nach dem Rausziehen sofort nach unten zu halten und vorsichtig durch den Raum zu bewegen. „Jede noch so kurze Berührung gibt Brandnarben, die nie wieder verschwinden.“

Dann endlich geht es um die Messer. Jeder Teilnehmer soll sagen, wie er sich sein Do-it-yourself-Exemplar vorstellt. Die drei Österreicher, alle Anfang 20 und Arbeitskollegen aus Kufstein in Tirol, wollen ein Jagdmesser. Markus

SEETEUFEL-CARPACCIO

mit Pilzsalat

Vorspeise für 4 Portionen
ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 45 Min.

Für das Carpaccio

2 EL Olivenöl, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 EL mittelscharfer Senf,
50 ml Maracujasaft, 2 Maracujas, 1 Stängel Estragon,
200 g Seeteufelfilet (Sushiqualität; ersetztweise Thunfisch, Lachs oder Schwertfisch)

Für den Pilzsalat

1 kleine rote Zwiebel, 200 g Kräuterseitlinge (ersetztweise
Steinpilze oder Austernpilze), 1 Chicorée, 100 g Wassermelone (ohne Schale),
20 g geschälte und ungesalzene Pistazienkerne, 2 EL Olivenöl,
ausgekratztes Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 100 ml Rhabarbersaft

Außerdem

Salz und Zucker zum Würzen, Estragonblättchen zum Garnieren

1. Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Maracujasaft mit dem Stabmixer mixen, bis eine Bindung entsteht. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Maracujafruchtfleisch und Estragon in die Marinade rühren.
2. Für den Pilzsalat die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden (siehe Step 1 Seite 135). Die Pilze säubern und putzen, dann längs in Scheiben schneiden. Den Chicorée längs vierteln, den Strunk herausschneiden und den Chicorée in Streifen schneiden. Die Wassermelone entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseitestellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb braten. Die Pilzscheiben hinzufügen und weiterbraten, bis sie ebenfalls goldgelb sind.
4. Die Pilze mit Salz und Zucker würzen. Vanillemark dazugeben und mit Rhabarbersaft ablöschen. Die Mischung weitere 3 Minuten kochen lassen. Wenn der Rhabarbersaft etwas eingekocht ist, den Chicorée und die Wassermelonenstücke untermischen und 1 Minute mitkochen. Den Pilzsalat nochmals mit Salz und Zucker abschmecken. Die Pistazien unterrühren.
5. Den Seeteufel dünn aufschneiden (siehe Steps Seite 181) und auf vier Tellern anrichten. Das Carpaccio mit der Maracujamarinade beträufeln. Den warmen Pilzsalat darauf verteilen (man kann den Salat auch kalt servieren). Mit Estragon garnieren. Dazu schmeckt eine Focaccia ausgezeichnet.





HUMMER ZERTEILEN

MESSER-INFO

Zum Knacken der harten Schalen des Hummerpanzers bietet sich ein großes schweres Kochmesser wie beispielsweise das Chefkochmesser an. In Japan nimmt man dafür das Deba. Die nicht messer-führende Hand übt Druck auf den breiten Messerrücken aus – und der Hummer wird so gespalten.

Auf beiden Seiten des Hummers die großen Scheren abdrehen, dann die dahinterliegenden kleinen. Mit dem Kochmesser in die Vertiefung hinter dem Kopf einstechen und den Schwanz halbieren. Auf den Messerrücken drücken, um den Panzer zu spalten.



Den Hummer umdrehen und auch den Kopf durchtrennen. Den Hummer anschließend auseinanderklappen.



Die grünlichen Innereien aus der vorderen Hummerhälfte löffeln. Antennen und Beine abdrehen. Bei weiblichen Tieren eventuell Corail entfernen und anderweitig verwenden.



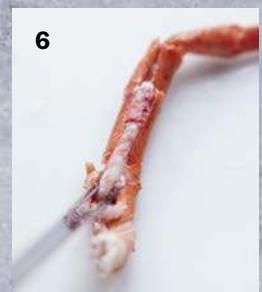
Das Scherenfleisch auslösen. Dazu den kleinen Scherenfinger nach oben wegziehen. Das große Scherenstück hochkant halten und mit dem Messerrücken kräftig anschlagen. Das untere Panzerstück abbrechen, das Scherenfleisch lockern und herausziehen.



Mit den Fingern den Darm fassen und vorsichtig aus dem offen liegenden Darmkanal entfernen.



Die Beine mit dem Messerrücken anschlagen, aufbrechen und mit einer Hummergabel das Fleisch herausziehen.



TE