



**Eduard Augustin | Matthias Edlinger | Philipp von Keisenberg**





GOLDMANN



„Wohltätig ist des Feuers Macht,  
wenn sie der Mensch bezähmt, bewacht.“

Friedrich von Schiller | Dichter | 1759–1805

---

„Indian makes small fire, sits close.  
White man makes big fire, sits far away.“

Stalking Wolf | Apache | 1870–1963

# INHALT

**VORWORT** ..... Seite 010

## WERKZEUGE

**001** DIE WAHL DER MESSER TREFFEN ..... Seite 014  
**002** IN DIE GRILLZANGE NEHMEN ..... Seite 022  
**003** EINEN WENDER ANWENDEN ..... Seite 023  
**004** MIT EINEM MÖRSER MAHLEN ..... Seite 023  
**005** IM SOMMER HANDSCHUHE TRAGEN ..... Seite 025  
**006** EINE SCHÜRZE VERSTEHEN ..... Seite 026  
**007** EINEN KAMIN ANZÜNDEN ..... Seite 028  
**008** DEN ROST KORREKT BEHANDELN ..... Seite 030  
**009** DIE TEMPERATUR ÜBERWACHEN ..... Seite 031  
**010** SICH MIT ALUMINIUM BEHELFEN ..... Seite 033  
**011** EINIGE SPIESSE UMDREHEN ..... Seite 034  
**012** ZU PINSEL UND MOPP GREIFEN ..... Seite 035  
**013** DIE SAMMLUNG BEGINNEN ..... Seite 036  
**014** DIE SAMMLUNG ERWEITERN ..... Seite 037  
**015** GRILLERSPRACHE SPRECHEN ..... Seite 040

## FEUERSTELLEN

**016** EINE FEUERSTELLE FINDEN ..... Seite 046  
**017** EINHEIZEN MIT DEM HIBACHI ..... Seite 047  
**018** EINEN SCHWENKER BEWEGEN ..... Seite 048  
**019** AM ASADOKREUZ HÄNGEN ..... Seite 049  
**020** EIN ASADOKREUZ ERRICHTEN ..... Seite 051  
**021** AM SÄULENGRILL STEHEN ..... Seite 053  
**022** DEN KUGELGRILL ENTDECKEN ..... Seite 054  
**023** AM SMOKER VERWEILEN ..... Seite 056  
**024** EIN RECHT SCHLICHTER SMOKER ..... Seite 058  
**025** SICH AM KAMINGRILL WOHLFÜHLEN ..... Seite 060  
**026** EIN ERDLOCH AUSHEBEN ..... Seite 061  
**027** IN EINER KISTE BRATEN ..... Seite 062  
**028** EINEN GRILL IMPROVISIEREN ..... Seite 063  
**029** OHNE ASCHE GRILLEN ..... Seite 066

## **BRENNSTOFFE**

<b>030</b>	SICH MIT FEUERHOLZ AUSKENNEN .....	Seite 070
<b>031</b>	EINEN BAUM FÄLLEN .....	Seite 071
<b>032</b>	EIGENES HOLZ HACKEN .....	Seite 073
<b>033</b>	ÄPFEL MIT BIRNEN VERGLEICHEN .....	Seite 075
<b>034</b>	RÄUCHERCHIPS VERWENDEN .....	Seite 077
<b>035</b>	ZAPFEN AUFS FEUER LEGEN .....	Seite 078
<b>036</b>	PELLETS ZUR GLUT GEBEN .....	Seite 078
<b>037</b>	KOHLE UND BRIKETTS ANFEUERN .....	Seite 079
<b>038</b>	KOKOSBRIKETTS ENTDECKEN .....	Seite 082
<b>039</b>	SELBST KÖHLERN .....	Seite 084
<b>040</b>	ENDLICH DEN GRILL ANZÜNDEN .....	Seite 088
<b>041</b>	DIE SCHWEIZER METHODE .....	Seite 089

## **TECHNIKEN**

<b>042</b>	DAS DIREKTE GRILLEN .....	Seite 092
<b>043</b>	DAS INDIREKTE GRILLEN .....	Seite 093
<b>044</b>	DIE ZONENTECHNIKEN .....	Seite 095
<b>045</b>	IM RAUCH KONSERVIEREN .....	Seite 097
<b>046</b>	DIE MINION-METHODE .....	Seite 098
<b>047</b>	DIE HITZE SPÜREN .....	Seite 100

## **GRILLSICHERHEIT**

<b>048</b>	BRANDSCHÄDEN VERMEIDEN .....	Seite 104
<b>049</b>	FAST AM RAUCH ERSTICKEN .....	Seite 106
<b>050</b>	BRANDWUNDEN BEHANDELN .....	Seite 107
<b>051</b>	SCHNITTWUNDEN VERSORGEN .....	Seite 109
<b>052</b>	ALKOHOLVERGIFTUNG ERKENNEN .....	Seite 111
<b>053</b>	DIE EIGENE HAUT RETTEN .....	Seite 113
<b>054</b>	DAS HEIMLICH-MANÖVER .....	Seite 114
<b>055</b>	EINEN STREIT SCHLICHTEN .....	Seite 116
<b>056</b>	EIN FEUER LÖSCHEN .....	Seite 117
<b>057</b>	AM ROST GESUND BLEIBEN .....	Seite 119

## **FLEISCH**

<b>058</b>	FLEISCHQUALITÄT ERKENNEN .....	Seite 122
<b>059</b>	REIFEPROZESSE BEOBACHTEN .....	Seite 124
<b>060</b>	DIE KERNTEMPERATUR ABLESEN .....	Seite 126
<b>061</b>	SELBST WURSTEN .....	Seite 127
<b>062</b>	ZWEI WIRKLICH GUTE WÜRSTE .....	Seite 135

**RIND**

- 063** SICH AM RINDERMARKT AUSKENNEN ..... Seite 138  
**064** EINIGE SCHNITTMUSTER ..... Seite 142  
**065** EIN STEAK GRILLEN ..... Seite 143  
**066** EINEN BURGER BRATEN ..... Seite 146  
**067** EIN BEEF BRISKET SMOKEN ..... Seite 150

**SCHWEIN**

- 068** EINEM SCHWEIN DIE EHRE RETTEN ..... Seite 154  
**069** ZARTE RIPPCHEN RÖSTEN ..... Seite 155  
**070** WILDSCHWEIN MIT GRANTN ..... Seite 158

**GEFLÜGEL**

- 071** EIN HÄHNCHEN TEILEN ..... Seite 162  
**072** EIER IN DER SCHALE LASSEN ..... Seite 164  
**073** EIN HÜHNERHAUS BAUEN ..... Seite 166  
**074** SELBER HÜHNER SCHLACHTEN ..... Seite 171  
**075** HÜHNERBRUST IM TEIGMANTEL ..... Seite 173  
**076** PLATTE ZITRONENWACHTELN ..... Seite 174

**LAMM**

- 077** VON MENSCHEN UND LÄMMERN ..... Seite 178  
**078** GESPICKTE LAMMKOTELETTS ..... Seite 179  
**079** SICH ALS SCHÄFER VERKLEIDEN ..... Seite 180  
**080** DEM HUND DEN REST GEBEN ..... Seite 181  
**081** LAMM-MINZ-KEBAB IM FLADEN ..... Seite 183  
**082** LAMMBRATEN AUS DEM ERDLOCH ..... Seite 184

**INSEKTEN**

- 083** SELBST INSEKTEN ZÜCHTEN ..... Seite 188  
**084** HEUSCHRECKEN AM SPIESS ..... Seite 190

**FISCH**

- 085** FRISCHEN FISCH BEURTEILEN ..... Seite 194  
**086** EINEN FISCH FLACHLEGEN ..... Seite 195  
**087** DEN FISCH IN DIE ZEITUNG BRINGEN ..... Seite 198  
**088** FISCH ELEGANT ZERLEGEN ..... Seite 200  
**089** DEN GERUCH BESEITIGEN ..... Seite 203  
**090** GEFÜLLTE CALAMARI ..... Seite 205  
**091** PANIERTER SEETEUFEL AM SPIESS ..... Seite 206
- 
-

## GEWÜRZE

- 092** DER DREH MIT DEN DRY RUBS ..... Seite 210  
**093** IN WET RUBS EINPACKEN ..... Seite 213  
**094** IN GLASUR GLÄNZEN ..... Seite 215  
**095** SICH DEN MUND VERBRENNEN ..... Seite 216

## MARINADEN & SAUCEN

- 096** MARINADE WIRKEN LASSEN ..... Seite 226  
**097** GUTEN GESCHMACK INJIZIEREN ..... Seite 227  
**098** EIN SALZBAD NEHMEN ..... Seite 229  
**099** DREI SCHÖNE MARINADEN ..... Seite 231  
**100** VON KECAP UND KETCHUP ..... Seite 232  
**101** SELBST KETCHUP HERSTELLEN ..... Seite 234  
**102** VOM FLECK ENTFERNEN ..... Seite 234  
**103** FÜNF FEINE SAUCEN ..... Seite 236

## BROT & GEMÜSE

- 104** SICH ZEIT FÜR S BROT NEHMEN ..... Seite 240  
**105** FLADEN FÜR DEN GRILL ..... Seite 242  
**106** BROT FÜR DEN STOCK ..... Seite 242  
**107** BRÖTCHEN FÜR DEN BURGER ..... Seite 243  
**108** DIE KARTOFFELN IM SALAT ..... Seite 244  
**109** DEM GEMÜSE HULDIGEN ..... Seite 246

## AM FEUER SITZEN BLEIBEN

- 110** COWBOYKAFFEE KOCHEN ..... Seite 250  
**111** EIN SONG FÜR S LAGERFEUER ..... Seite 251  
**112** RAUCHZEICHEN SENDEN ..... Seite 252  
**113** ÜBER DIE GLUT WANDERN ..... Seite 254  
**114** IM WINTER GRILLEN ..... Seite 256  
**115** IN DER SAUNA GRILLEN ..... Seite 257  
**116** VON DER ASCHE VERABSCHIEDEN ..... Seite 258

## ANHANG

- REGISTER ..... Seite 262  
DANK ..... Seite 267  
IMPRESSUM ..... Seite 270

# VORWORT

Es ist ein Naturgesetz. Wann auch immer ein Grillfeuer lodert – und irgendwo auf der Welt brennt immer eins –, hat ein Mann die Flamme entzündet. Der Grill ist kampflos aufgegebenes Gebiet: Obwohl Frauen längst fast alles besser können, haben sie das Grillen den Männern überlassen. > Um es triumphierend auszudrücken: Grillen ist die letzte Bastion des Mannes. Nur am Rost hat er das Vorrecht und die Macht behalten, und unnachgiebig hält er daran fest. Die Glut des Feuers ist ihm heilig. Niemals würde er seine Grillzange freiwillig aus der Hand geben. Niemals dürfte ein anderer seine Feuerstelle übernehmen. Schon gar keine Frau. Das Patriarchat greift durch, regiert und legt Briketts nach.

Warum aber ist das Grillen eigentlich Männerache, und warum stellen sich weltweit Männer bei jeder Witterung auf Balkone und Terrassen, in Vorgärten und Parkanlagen, nur um ein brutzelndes Stück Rinderhüfte zu bewachen? Warum treffen sie einander in Argentinien beim Asado, in den USA beim Barbecue, in der Karibik an einer Jerk-Tonne, in Südafrika beim Braai? Warum zelebrieren sie in Brasilien das Churrasco, in Armenien Chorowaz und in Australien sogar Barbie? > Es ist das Beherrschen einer Naturgewalt, das sie fasziniert – das Spiel der Flammen, das Knistern von Kohle und Holz, der Geruch von Röstaromen und angebratenem Fleisch. Am Grill verlässt der Mann die Zwänge der Zivilisation und kehrt für einen kurzen Moment zu seinen Ursprüngen zurück. Er hängt sein Sakko an den Haken und streift das Fell über, wird wieder Jäger, Fährtenleser, Forscher und Entdecker, und wenn er eine Familie mit Koteletts zu versorgen hat, auch Stammesoberhaupt und Ernährer.

Das Fehlen von übergenauen Anweisungen, an die er sich zum Beispiel in einer Küche halten müsste, kommt ihm dabei nur gelegen. Männer misstrauen komplizierten Rezepturen, peniblen Angaben zu

Zeiten und Mengen und hassen das ganze Klein-klein: Schäumchen, Juliennes, Terrinen, Wasserbäder, Amuse-Geules, Zwischengänge. > Am Grill haben sie die alleinige Verantwortung für ihr Tun, da dürfen sie tüfteln und experimentieren, Temperaturen und Garzeiten testen und eigene Erfahrungen gewinnen – und das alles mit der groben Kelle und mit viel Gefühl. Mit Enthusiasmus können sie nach der besten Holzkohle und dem besten Fleisch suchen, an der Vor- und der Zubereitung feilen. Sie machen Grillen zum Sport, gründen Klubs und nehmen an Wettbewerben teil, streiten und messen sich.

Wie so ein Grill richtig gut funktioniert, was sich rausholen lässt und was sich noch verbessern ließe, darüber sind sich allerdings die Wenigsten umfassend im Klaren. > Weil Männer aber alles immer ganz genau wissen wollen, jedoch zu stolz sind, um zu fragen, haben wir das übernommen und Männer, die tatsächlich schon alles wissen, gebeten uns zu erzählen. Wir trafen Metzger und Tierzüchter. Wir besuchten Messerschleifer, Köche, Feuerwehrmänner, Ärzte und Psychologen, erkundigten uns bei Tüftlern, Köhlern und Kohlehändlern. Um herauszufinden, wie man exzellente Fleischqualität erkennt, Steaks richtig auswählt, Fische gut behandelt, Hühner und Insekten züchtet, gutes Grillgerät kauft oder selbst baut, wie man köhlt und wurstet, die besten Marinaden, Saucen oder Glasuren zubereitet und einen Grill zur variantenreichsten Feuerstelle der Welt macht.

Dieses Buch ist eine Entdeckungsreise durchs Feuer. Wer sie mit uns unternimmt, kann eine Erklärung dafür finden, warum sich immer mehr Männer um einen Rost versammeln: Grillen ist eine nie endende Herausforderung. Es bedeutet mehr, als ein paar Würstchen zu verbrennen.

*Eduard Augustin, Matthias Edlinger, Philipp von Keisenberg*



# WERKZEUGE

001	DIE WAHL DER MESSER TREFFEN .....	Seite 014
002	IN DIE GRILLZANGE NEHMEN .....	Seite 022
003	EINEN WENDER ANWENDEN .....	Seite 023
004	MIT EINEM MÖRSER MAHLEN .....	Seite 023
005	IM SOMMER HANDSCHUHE TRAGEN .....	Seite 025
006	EINE SCHÜRZE VERSTEHEN .....	Seite 026
007	EINEN KAMIN ANZÜNDEN .....	Seite 028
008	DEN ROST KORREKT BEHANDELN .....	Seite 030
009	DIE TEMPERATUR ÜBERWACHEN .....	Seite 031
010	SICH MIT ALUMINIUM BEHELFEN .....	Seite 033
011	EINIGE SPIESSE UMDREHEN .....	Seite 034
012	ZU PINSEL UND MOPP GREIFEN .....	Seite 035
013	DIE SAMMLUNG BEGINNEN .....	Seite 036
014	DIE SAMMLUNG ERWEITERN .....	Seite 037
015	GRILLERSPRACHE SPRECHEN .....	Seite 040

## DIE WAHL DER MESSER TREFFEN

Grillfleisch ohne ein anständiges Messer zu zerteilen und zu bearbeiten, ist ein aussichtsloses Unterfangen. Was für die Grundausstattung eines Kochs

gilt, gilt für den Mann am Rost ganz genauso. Ein gutes Messer sollte Sie Ihr Leben lang begleiten und mit Bedacht ausgewählt werden. Nehmen Sie sich Zeit beim Kauf, lassen Sie sich von Profis beraten und denken Sie über den Erwerb von Markenware nach: Das Messer muss zu Ihnen passen wie ein Paar gute Lederschuhe. Billige Messer machen einfach keine Freude. Sie sind doch schließlich bereit, für gutes Fleisch etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Fischen Sie besser gleich ein paar Euro mehr aus der Tiefe Ihres Geldbeutels und investieren Sie sie in ein anständiges Messer. Es lohnt sich. Sie werden einen guten Schnitt machen.

**| GRUNDAUSSTATTUNG |** Wie gerne würden wir Ihr Leben vereinfachen und behaupten, die Anschaffung eines einzigen Messers würde tatsächlich für all die zu bestehenden Grillabenteuer reichen. Doch leider wäre das gelogen. Lassen Sie sich bloß nicht hinters Licht führen – auch, wenn man Ihnen in Männerzeitschriften und Kochsendungen etwas anderes erzählt. Ganz so einfach ist es nicht. Aber seien Sie dennoch beruhigt: Mehr als drei Messer braucht nun wirklich kein Mensch.

**| DAS KLASSISCHE KOCHMESSER |** Es hat eine Klingelänge von mindestens 20 Zentimetern und ist die Allzweckwaffe in der Küche und am Grill – es dient zum Schneiden, Zerteilen oder Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse.

**| DAS WELLENSCHLIFFMESSER |** Es sieht nicht schön aus und kann ausschließlich beim Messerschleifer nachgeschärft werden, wenn es einmal stumpf ist – aber: Mit ihm tun Sie sich einfach leichter, wenn es um Tomaten, Paprika oder Brot geht.

**| DAS HACKMESSER |** Spare Ribs, Koteletts, Keule – für jegliches Fleisch, das störrisch am Knochen hängt und sich nur schwer auslö-



Kochmesser



Wellenschliffmesser



Hackmesser

sen lässt, brauchen Sie ein Beil mit Bums. Zu diesem Zweck ein edles Kochmesser zu verwenden wäre schlichtweg dumm. Bei so viel grober Hackarbeit würde seine Klinge sofort abstumpfen.

**| MESSERAUFBAU |** Jedes Messer besteht aus einer Klinge und einem Griff, der auch „Heft“ genannt wird. Der Griff hat keinen Einfluss auf die Qualität der Schneide. Ob er also aus Holz oder Kunststoff sein soll, ist eigentlich reine Geschmackssache. Aber: Das Messer sollte Ihnen gut in der Hand liegen. Stimmt die Materialqualität des Griffes, merken Sie das sofort. Weiter: Die Klinge eines geschmiedeten Messers ist vor dem Griff verdickt. Diese Verdickung nennt man „Kropf“. Die Klinge erstreckt sich bei einem hochwertigen Messer aber nahtlos bis zum Ende des Griffes. Alle Komponenten der Messerkomposition sollten ohne Fugen und Spalten zusammengesetzt sein. Der Schwerpunkt des Instruments sollte so ausbalanciert sein, dass Sie sich sicher fühlen. Nicht nur Messerwerfer müssen mit ihrem Arbeitsgerät wohlvertraut sein.

Die Messerklinge sieht auf den ersten Blick aus wie ein einfaches Stück Stahl. Erst bei genauerer Betrachtung lässt sich erkennen, dass auch sie aus einzelnen Teilbereichen besteht. > Am unteren Ende der Klinge ist ein Messer scharf geschliffen – ganz an seinem Ende sitzt die „Spitze“. Unten an der Klinge findet die eigentliche Schneidearbeit statt; fachsprachlich werden die Begriffe „Fase“ oder „Wate“ verwendet. Die Klinge kann unterschiedliche Schritte tragen – mehr dazu weiter unten im Text. Den oberen Bereich der Klinge

nennt man „Messerrücken“. Ein guter Messerrücken sollte nicht zu scharfkantig geschliffen, sondern leicht abgerundet sein, damit sich die unterstützende Hand an ihm keine Schwienlen oder Verletzungen holen kann. Der polierte Bereich zwischen Messerrücken und Fase heißt „Klingenspiegel“. Viele Messer haben einen Handschutz, der sicherstellt, dass keine Hand unter die Klinge gerät. Selbst der Teil des Messers, der sich zwischen Handschutz und Fase befindet, trägt einen eigenen Namen: Auf der „Fehlschärfe“, die auch „Ricasso“ genannt wird, finden Sie – gerade bei kleineren Messern – oft auch die Signatur der Marke, die so genannte „Schmiedemarke“.



**1 Messerspitze 2 Klingenspiegel 3 Rücken**

**4 Fase 5 Kropf 6 Heft 7 Knauf**

**| STAHL FÜR DEN PROFI |** Die meisten Messer sind aus Edelstahl gefertigt. Da Edelstahl nicht zwangsläufig rostfrei ist, mischt jeder Hersteller dem Stahl noch weitere Zugaben wie Chrom, Nickel, Molybdän oder Mangan bei. Diese Stoffe sorgen dafür, dass die Messer nicht so leicht von Rost befallen werden. Außerdem wirkt sich jede individuell verschiedene Stahlmischung unterschiedlich auf die Härte der Klinge aus. > Angegeben wird die Härte von Messerklingen übrigens in HRC, einer Einheit, die Sie beachten sollten. HRC ist die Abkürzung für die Härteprüfung nach Rockwell. Je höher die angegebene Zahl ist, desto härter ist das Messer. Ein hartes Messer bedeutet zum einen weniger Flexibilität; zum anderen nutzt sich seine Schärfe langsamer ab als die eines weichen Messers. Wir wollen das nicht weiter vertiefen – aber: Qualitativ gute Küchenmesser sollten zwischen 55 und 57 HRC aufweisen.

**| DAMAST FÜR DEN SAMMLER |** Seit den 70er-Jahren sind Damastmesser bei Klingenliebhabern besonders gefragt. Wer mit seinem Messer nicht nur arbeiten, sondern auch im Freundeskreis damit angeben will, der kommt an dem Messer mit der Klinge aus Damaszenerstahl nicht vorbei: Es macht wirklich etwas her. Die Bezeichnung der Messer ist auf den orientalischen Herkunftsland einer Schmiedetechnik zurückzuführen. In Damaskus wurden schon vor über 2000 Jahren gefürchtete, widerstandsfähige und besonders scharfe Waffen geschmiedet. Noch heute werden in der Klinge eines echten Damastmessers verschiedene Stähle per Hand miteinander vereint – durch ein kompliziertes Falten beim Schmiedevorgang. Nach dem Härteten und Polieren wird die Klinge geätzt und erhält dadurch ihr einzigartiges Linienmuster. Die Klingen gelten als besonders langlebig und scharf. Jedes Messer ist ein Unikat – und die aufwändige Produktion schlägt sich natürlich im Preis nieder. Die Begriffe „Damast“ oder „Damaszenerstahl“ allerdings bieten keine Garantie dafür, dass ein Messer wirklich nach der traditionellen Methode und per Hand geschmiedet wurde. Der Begriff ist nicht geschützt. So kann es durchaus passieren, dass Ihr vermeintlich edles Damastmesser gar nicht so edel ist, sondern aus minderwertigem Eisen (zum Beispiel aus Motorrad- oder Motorsägenketten) hergestellt wurde.

Mit dem bloßen Auge können Sie die zweitklassige, industriell hergestellte Klinge nicht von der hochwertigen Handarbeit unterscheiden. Doch die billige Klinge wird sich deutlich schneller abnutzen. Wird Ihnen ein Damastmesser zu einem auffallend günstigen Preis angeboten, es ist also Vorsicht angeraten. Gehen Sie lieber auf Nummer sicher und kaufen Sie ein Damastmesser nur von einem Hersteller mit Renommee oder im Fachhandel.

**| KERAMIK FÜR DIE TONNE |** Messer mit Klingen aus Keramik sind leider immer noch in Mode. Seltsam eigentlich, denn für den normalen Hausgebrauch sind sie überflüssig. Das verwendete Material ist zwar leichter und härter als Stahl, dafür sind die Messer aber auch sehr teuer und extrem zerbrechlich. Bei näherer Betrachtung gibt es keinen Grund, eines dieser Messer zu erwerben.

| **UNTERSCHIEDLICHE SCHLEIFMETHODEN** | Die meisten Messer sind beidseitig geschliffen. Doch um zu verstehen, was die Schärfe eines Messers beeinflusst, muss man die Klinge zunächst im Querschnitt begutachten. Vom Prinzip her gibt es hier zwei unterschiedliche Schläiffe. Der europäische Schliff ist meist in einem Winkel von etwa 20 Grad angesetzt, das Ergebnis wird ballig und rundlich, was den Schliff stabil und langlebig macht. Im Gegensatz dazu sind japanische Messer im „Keil-Knie-Schliff“ mit ungefähr 15 Grad geschliffen. Dieser V-förmige, spitze Schliff macht das Messer zwar zunächst



**Balliger Schliff**



**Keil-Knie-Schliff**

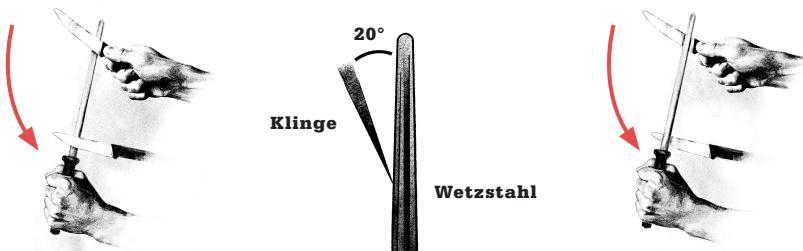


**Einseitiger Schliff**

schärfer, nutzt sich aber auch schneller ab als der U-förmige, europäische Schliff. Es gibt eine Besonderheit: Spezielle Sushimesser sind nur auf der einen Seite scharf geschliffen; mit ihnen kann der Sushikoch einen Fisch glatt und besonders dünn schneiden – behauptet er.

| **DAS MESSER VOR DEM GEBRAUCH ABZIEHEN** | Um die klassische europäische U-förmige Klinge zu pflegen, ziehen Profiköche diese vor jedem Gebrauch ab. Das Abziehen mit dem Wetzstahl macht das Messer allerdings nicht scharf, sondern befreit die Klinge nur von Graten, das heißt, alle noch so kleinen Unebenheiten und Dellen entlang der Klinge werden begradigt. Sollten Sie sich selbst daran probieren wollen, nur zu – bringen Sie aber viel Geduld mit. Anfangs kann es vorkommen, dass die Messer nach dem Abziehen stumpfer sind, als sie es vorher jemals waren. Lassen Sie sich dadurch nicht entmutigen.

Bis Sie eine gewisse Routine haben, bedarf es einiger Übung. Erstaunlicherweise gibt es – selbst unter professionellen Messerschleifern – unterschiedliche Meinungen über die korrekte Methodik des Abziehens. Am einfachsten ist es, hochwertigen Wetzstahl zu verwenden und diesen, leicht nach rechts geneigt, ungefähr 30 cm vom Körper entfernt zu halten. Als Rechtshänder halten Sie den Wetzstahl in der linken Hand. Nehmen Sie das Messer in Ihre Rechte und setzen Sie die Klinge am Klingenende in einem Winkel von 20 Grad an den Stahl. Ziehen Sie die Klinge in einer flüssigen Bewegung nach



unten, und ziehen Sie von ihrem Ende bis zu ihrer Spitze zügig durch. Wiederholen Sie die Prozedur mit der gegenüberliegenden Klingenseite. > Aber Achtung! Gerade als Anfänger sollten Sie wirklich vorsichtig sein: Wenn Sie beim Nach-unten-Ziehen die Kontrolle über die Klinge verlieren, besteht Verletzungsgefahr. Sobald Sie an Erfahrung gewinnen und sicherer im Umgang mit Klinge und Stahl werden, wird sich Ihr Tempo automatisch erhöhen. Erst wenn es so weit ist, dürfen Sie auf die Bühne, um die ganze feine Grillgesellschaft mit atemberaubend schnellen Wetzbewegungen zu beeindrucken – vorher aber bitte nicht. Um letzte Metallspäne vom abgezogenen Messer zu entfernen, wischen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch ab und trocknen sie anschließend ab.

Manche Köche schwören darauf, die Klinge durch einen kurzen Schnitt an der Kante eines Holzbretts von den Spänen zu befreien. Blöd nur, dass die Späne auch von dort noch Unheil anrichten könn-

ten. Statt eines Wetzstahls können Sie übrigens auch den nicht glasierten Rand der Unterseite eines Keramiktellers verwenden – aber das ist reine Show. Ein Wetzstahl ist deutlich besser geeignet.

**| DIE RICHTIGE UNTERLAGE** | Sollten Ihre Messer stets auffällig schnell stumpf werden, könnte das an einem falschen Schneidebrett liegen. Schneiden Sie nie auf Glas, Keramik oder anderen harten Unterlagen. Trifft die Klinge ungebremst auf eine harte Fläche, büßt sie bei jedem Aufprall etwas von ihrer Schärfe ein. Benutzen Sie nur Schneidebretter aus Holz oder hochwertigem Kunststoff. Versuchen Sie auch nicht, Knochen mit einem Kochmesser zu trennen (wir hatten zu Anfang bereits darauf hingewiesen) – auch das schadet der Schärfe massiv. Noch ein Rat: Frisch Geschnittenes wird nicht mit der Klinge, sondern mit der Hand oder dem Messerrücken beiseitegeschoben.

**| EIN MESSER FACHGERECHT SAUBER HALTEN** | Nach dem Gebrauch spülen Sie das Messer am besten per Hand mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Lappen unter lauwarmem Wasser ab. Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Reinigungsmittel, einen Metallschwamm oder Scheuerbürsten. Einen Holzgriff können Sie hin und wieder einölen, damit er geschmeidig bleibt. Olivenöl eignet sich vorzüglich zu diesem Zweck.

Schenken Sie dem weit verbreiteten Mythos, dass die Temperatur des Wassers in der Spülmaschine die Klinge stumpf macht, keinen Glauben: Die 70 Grad Celsius, auf die das Wasser in der Maschine erhitzt wird, sind nichts im Vergleich zu den über 700 Grad Hitze, unter denen das Metall geschmiedet wurde. Doch in der Spülmaschine lauern andere Gefahren für Ihre Klingen: Im Korb für das Besteck wird es gegen anderes Besteck geschlagen – und wird dadurch stumpf. Auch Spülmaschinensalz ist aggressiv und greift vor allem vernietete Holzgriffe an.

**| DIE RICHTIGE AUFBEWAHRUNG** | Wenn Ihnen die Schärfe Ihrer Messer am Herzen liegt, haben sie in der Besteckschublade nichts

verloren – zumindest nicht, wenn sie ohne Klingenschutz verwahrt werden. Zur Aufbewahrung besser geeignet sind Magnetleisten oder ein Messerblock mit horizontalen Schlitzen und Belüftung.

**| MESSER UNTERWEGS |** Falls Sie Ihre Messer transportieren möchten, verwenden Sie eine spezielle Rolltasche aus Textil oder einen Messerkoffer. Sie können auch einen Klingenschutz aus Plastik anlegen oder jedes Messer einzeln in Zeitungspapier wickeln. Wichtig ist nur eines: Achten Sie darauf, dass die Klingen beim Transport nicht aneinanderschlagen können.

**| DAS MESSER SCHLEIFEN |** Irgendwann ist jedes Messer stumpf – ganz egal, wie gut Sie es behandelt haben. Messer, die benutzt werden, halten meist sechs bis zwölf Monate durch, länger nicht. Was Sie ihnen dann gönnen sollten, ist ein Besuch beim Profi. Für wenig Geld (durchschnittlich fünf Euro) wird er Ihr Messer professionell scharf machen. Bei der Behandlung wird er einen komplett neuen Schliff ansetzen, was bedeutet, dass Ihr Messer etwas an Größe verliert, da Material von der Fase abgetragen werden muss.

Sollten Sie schon zur Schulzeit das Geräusch von feuchter Kreide auf der Schultafel genossen haben, dürfen Sie auch in Betracht ziehen, Ihre Messer selbst zu schleifen. Vielleicht auch, um Geld zu sparen. Nun gut. Es gibt Menschen, die diesen Schritt wagen – und sie haben unseren Respekt verdient. Aber bedenken Sie: Bevor Sie sich eine teure elektrische Schleifmaschine in den Hobbykeller stellen, sollten Sie an Schleifsteinen üben. Maschinen sind teuer, und der richtige Umgang mit ihnen erfordert eine gewisse Übung. Wenn Sie ungeübt sind, besteht die Gefahr, dass all Ihre teuren Messer durch zu hohen Abtrag ruiniert werden. Kleinlaut und mit hängenden Schultern werden Sie beim Messerschleifer Buße tun müssen, der Ihnen grinsend verraten wird, dass Sie nicht der Erste sind, der so bei ihm angekrochen kommt. > Aber gut, Sie wollen es wissen. Also: Ein guter Schleifstein sollte in jedem Fall zwei verschiedene Körnungen aufweisen: eine grobe, zum Beispiel eine 300er, und eine feine, zum Beispiel eine 1000er.