

**Sendung vom 11. April 2005**

## Mehr Geschmack durch scharfe Messer

Von Georg Lembeck



Kochgenuss beginnt beim Schneiden. Je schärfer das Messer, desto besser. Denn ist das Messer stumpf, werden Kräuter, Gemüse oder Fleisch eher gequetscht als geschnitten. Die Folge: Der Saft tritt aus, und wertvolle Aromastoffe gehen verloren. Handgeschliffene Traditionsmesser von beeindruckender Schärfe vertreibt eine der feinsten Messermanufakturen in Solingen, die seit Jahren mit einer angesehenen japanischen Messerschmiede kooperiert.

### **Japanische Messer sind die schärfsten**

Eigentlich wollte die Solinger Messerproduzentin Giselheid Herder-Scholz ihre eigenen Produkte nach Japan exportieren. Schließlich zählen ihre „Windmühlmesser“ zu den schärfsten und besten in der Klingenstadt Solingen. Sie werden nämlich noch vom einzig verbliebenen Schleifmeister aus Solingen per Hand geschliffen und nicht, wie inzwischen üblich, im industriellen Schleifautomaten, wo sie eben keine dauerhafte Schärfe erhalten.

Als jedoch Giselheid Herder-Scholz ihre ehrlichen Handwerksprodukte auf einer Messe in Japan präsentierte, wurden diese zwar höflich begutachtet – dann aber wurden ihr echte japanische Messer gezeigt, und die Enttäuschung bei der Solingerin war groß, denn: „Die Schärfe, die wir hier als wirklich hohe Schärfe verstehen, ist mit den japanischen Messern gar nicht zu vergleichen. Japanische Messer haben eine viel, viel höhere Schärfe als unsere Messer. Und dementsprechend war natürlich das Gefühl, 'man kommt mit etwas Gutem nach Japan', erst mal reichlich gedämpft.“

### **Wichtigstes Werkzeug des Kochs**

Doch aus der Not machte Giselheid Herder-Scholz eine Tugend und begab sich mit dem in Deutschland lebenden Japaner Tomoyuki Takada auf die Suche nach der wirklichen Schärfe, nach den besten japanischen Messern. Denn Tomoyuki Takada, der in Düsseldorf unter anderem ein kleines japanisches Spezialitätengeschäft unterhält, weiß, dass vor allem japanische Köche bei der Auswahl ihrer Messer ganz besondere Ansprüche haben. „Das Messer ist das wichtigste Arbeitswerkzeug für alle ernst arbeitenden Köche in Japan. Was man feststellt, ist, dass sie im Allgemeinen viel sorgfältiger und auch liebevoller damit umgehen und dass dann oft gesagt wird: Das Messer sei die Seele eines Koches. Das Schneiden ist kein Vorprozess vom Kochen, sondern gehört zum Kernbereich des Kochens.“

### **Messer für Profis**

Mit dem Gemüsemesser Usuba werden von japanischen Köchen unter anderem hauchdünne Rettichscheiben geschnitten. Jahrelang muss ein japanischer Koch den Umgang mit dem Usuba lernen, um etwa Katsura Muki zu schneiden. Übersetzt heißt das „tausend Nadeln“, das heißt, aus den fast durchsichtigen Rettichscheiben werden nadeldünne Stifte gehackt, die hart wie Nadeln werden, wenn man sie in Wasser legt.

Mit dem Yanagiba, dem langen Filetmesser, wird nach strengen Vorgaben der Fisch für Sashimi oder Sushi bearbeitet. Was den japanischen Koch dabei auszeichnet, ist die fast zeremonielle Handhabung der Messer, die richtige Körperhaltung und Fußstellung beim Schneiden und ganz wichtig: Nach jedem Schnitt wird das Messer mit einem Tuch abgewischt.

Doch auch, wer als Hobbykoch diese respektvolle Haltung dem Messer gegenüber verinnerlicht, das Usuba und das Yanagiba sind nicht für jeden die richtige Wahl, denn beide sind ausgesprochene Profimesser. Sie sind leicht konkav geschmiedet und nur auf einer Seite angeschliffen. Das bedeutet, dass diese Messer auch nur von wirklich gelernten Köchen benutzt werden können. Der europäische Laie würde damit keinen geraden Schnitt bewerkstelligen, selbst wenn sie so scharf wie Rasiermesser sind.

## Hohe Messerkunst aus Sakai

Gefertigt werden diese beiden Messer in einer der besten japanischen Messerschmieden in der Hafenstadt Sakai. Sakai hat in Japan den gleichen Status wie die Klingentstadt Solingen in Deutschland. Und nach Sakai haben sich auch Giselheid Herder-Scholz und Tomoyuki Takada aufgemacht. Dort gelang es ihnen, das Vertrauen der Familie Mizuno zu gewinnen. Mizuno ist ein Traditionsbetrieb, in dem mit uralten Verfahren die hohe Kunst des Schwert- und Messerschmiedens zelebriert wird. Das Usuba und das Yanagiba sind nur zwei Produkte dieses Betriebes, der übrigens schon zweimal von der japanischen Kaiserfamilie besucht wurde. Weil Giselheid Herder-Scholz und Tomoyuki Takada die Familie Mizuno davon überzeugen konnten, dass sie hohe Achtung vor ehrlichem Handwerk und exzellenten Messern haben, erlaubten die Meister von Mizuno den beiden, ihre Messer auch nach Deutschland mitzunehmen und zu verkaufen – fast schon eine Ehre. Denn es sind ausnahmslos edle und auch schön anzusehende Messer. Die Griffe sind hergestellt aus dem Holz vom Ho-Baum (japanische Graumagnolie). Sie sind selbst dann nicht rutschig, wenn sie feucht werden, und mit den Jahren passen sie sich der Hand des Kochs an. Vor dem Griff ist eine Zwinge aus Büffelhorn angebracht, und dann folgt die unvergleichlich scharfe Klinge aus Karbonstahl.

### 150 Euro und nicht mehr

Japanische Messer verschiedener Marken gibt es beispielsweise im gut sortierten Fachhandel, in Hobbyköchläden oder im Internet – doch mitunter werden sie für horrenden Summen verkauft. Aus Unwissenheit zahlen Liebhaber bis zu 8.000 Euro für spezielle Messer. Tomoyuki Takada kann sich darüber nur aufregen: „Das ist unseriös und unmoralisch, selbst das teuerste Messer von Mizuno, ein Kugelfischmesser, kostet höchstens 1.500 Euro.“ Seine Empfehlung ist jedoch um ein Vielfaches preiswerter: „Wenn Sie als Hobbykoch beste japanische Messer aus Karbonstahl gerne haben und benutzen würden, würde ich beidseitig geschliffene Messer wie Santoku oder Nakiri empfehlen. Und da sollten Sie schon über 100 Euro, aber auch nicht mehr als 150 Euro ausgeben. Dafür bekommen Sie ein vernünftiges Messer.“

### Der richtige Schleifstein

Was man sich zu seinem japanischen Messer anschaffen sollte, ist ein Toishi – einen japanischen Schleifstein. Er ist entweder aus Naturstein aus einem Steinbruch bei Kyoto oder synthetisch hergestellt. Auf diesem 50 bis 100 Euro teuren Schleifstein sollte das Messer dann alle paar Wochen geschliffen werden, so wie es Yasuyuki Mizuno aus Sakai seinem Schleiferkollegen in Solingen bei einem Besuch vormacht. Langsam, mit viel Liebe und Übung. Eine spezielle Anleitung liegt den Schleifsteinen in der Regel bei.

Mit dem Wetzstahl darf man nicht an japanische Messer, das zerstört die Klinge. Und ganz wichtig: Nicht vor, sondern nach der Arbeit mit dem Messer wird geschliffen, denn nach dem Schleifen muss das Messer mindestens einen Tag lang ruhen. Bevor man das Messer das nächste Mal verwendet, wird es mit einem Tuch abgewischt.

Dieser Text gibt den Inhalt des Beitrags der Servicezeit: Kostprobe vom 11. April 2005 wieder.  
<http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe>  
Eventuelle spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.

– Alle Angaben ohne Gewähr –