

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 „Windmühlenmesser“ 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 Filetirmesser, 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.

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.



Eine große Auswahl an Japanischen Kochmessern
finden Sie hier im Online Shop !

www.bestbambus.de

		
Wasabi Black	Shun Classic	Premier Tim Mälzer