

Was macht ein gutes Küchenmesser aus?

Nachhaltigkeit beim Kauf von Küchenmessern

Beim Einkauf Ihrer Messer sind die verwendeten Materialien und die Herkunft entscheidende Kriterien neben der Gebrauchstauglichkeit. Achten Sie darauf, ob das Holz für Griffe, Messerblöcke und Schnittbretter in Europa produziert und FSC-zertifiziert ist. Noch besser, wenn die Messer in regionalen Handwerksbetrieben gefertigt werden. Das wirkt sich positiv auf die Klimabilanz aus.

Auf Schärfe und Härtegrad des Messers achten

Bei einem guten Kochmesser sind die Schärfe und der Härtegrad von großer Bedeutung. Je höher der Wert (gemessen in Rockwell – HRC), desto härter das Material. Höherklassige Messer, wie z. B. Damast Messer, haben eine Schärfe zwischen 60–63 HRC und sind in der Anschaffung teurer.

Achten Sie bei der Klinge auch auf den Schleifwinkel, um es später ggf. richtig nachschleifen zu können. Meistens werden Messer in einem Winkel zwischen 12–20 Grad geschliffen.

Achtung: ein Handschutz (stumpfer Teil am Ende der Klinge) minimiert die Schneidegefahr.

Klingenlänge und Griff für optimales Schneiden

In der Küche gibt es für jeden Verwendungszweck einen eigenen Messertyp – vom Brotmesser, Schälmesser, Käsemesser bis zum Fischfiletmesser. Eine Klingenlänge von 20 cm ist optimal für ein universell anzuwendendes Kochmesser.

Bei jeder Messerart wichtig: Klinge und der Griff sollten gut ausbalanciert sein, damit das Messer gut in der Hand liegt. Dazu gehört auch ein ergonomisch geformter und rutschfester Griff. Gehen Klinge und Griff fugenlos ineinander über, so sind sie überdies pflegeleicht und hygienisch.

Aufbewahrung von Messern

Am besten bewahren Sie Ihre Kochmesser in einer eigenen Schatulle oder einem Messerblock auf, damit die Klingen scharf bleiben. Sichere Aufbewahrung ist vor allem wichtig, wenn Kinder im Haushalt leben.

Die Wahl des Messers

Als Allzweckmesser zum Schneiden von Gemüse und Fleisch haben sich zwei Typen durchgesetzt: das klassische Kochmesser und das japanische Santoku.

Das Kochmesser hat eine Standardklingenlänge um die 20cm. Es ist ein Universalwerkzeug in der

23.09.2023

Küche, das vom Zwiebelschneiden, über Gemüsezubereitung bis hin zum Schneiden großer Fleischstücke verwendet werden kann.

Es ist sehr vielseitig, sehr handlich, hat eine schlanke Klinge, ist spitz zulaufend (perfekt zum Zwiebelschneiden geeignet).

Das Santoku (Messer der drei Tugenden) ist das japanische Kochmesser. Es ist etwas kürzer als das europäische Kochmesser (Standardlänge ca. 17 cm). Mit der breiten Klinge kann das Schnittgut einfach auf die Klinge gepackt und in den Topf oder in die Schüssel befördert werden.

Es ist vielseitig, handlich und die Klinge kann als Palette genutzt werden.

Messer Klinge aus Stahl, Damast oder Keramik?

Stahl wird für Küchenmesserklingen am häufigsten verwendet. Keramik wurde in den letzten Jahren ein immer beliebteres Klingenmaterial. Generell gilt, je schwerer desto hochwertiger. Die Art der Legierung ist sehr oft auf der Klinge eingepreßt. Beim Einkauf empfiehlt sich der Gang zum Fachhändler, der umfassend beraten kann.

Die wichtigsten Klingenarten im Überblick:

Carbon- oder Kohlenstoffstahl Klengen

Durch seinen höheren Kohlenstoffanteil sehr hart

Vorteil:

- sehr hart
- sehr scharf
- kann selbst geschliffen werden

Nachteil:

- durch die Härte auch spröder (Absplitterungen)
- nicht rostbeständig
- nicht Spülmaschinen geeignet

Edelstahl 18/10 Klengen

Das klassische Messerklengenmaterial

Die Legierung besteht aus 18 % Chrom, 10 % Nickel und 72 % Stahl. Durch den Chromanteil ist der Stahl rostfrei.

Vorteil:

- rostfrei

23.09.2023

- säurebeständig
- kann selbst geschliffen werden
- Spülmaschinen geeignet

Nachteil:

- weicher Stahl – wird schneller stumpf

Molybdän-Vanadium-Stahl Klingen

Besteht aus rostfreiem Stahl mit 0,5 % Kohlenstoffanteil.
Chrom, Molybdän und Vanadium sind zu insgesamt 15 Prozent enthalten.

Vorteil:

- sehr hart
- sehr scharf
- kann selbst geschliffen werden

Damaszenerstahl Klinge

Wird aus vielen Lagen Stahl geschmiedet. So erhalten die Klingen ihre typische Maserung.

Vorteil:

- hoher Härtegrad
- sehr scharf
- langanhaltende Schärfe
- kann selbst geschliffen werden

Nachteil:

- nicht rostbeständig
- hochpreisig
- nicht Spülmaschinen geeignet

Keramikkesser Klingen

Bestehen aus Zirkonkeramik
Die Klingen werden bei einer Temperatur von mehr als 1500°C und einem immensen Druck hergestellt.
Dadurch erhält man eine Klinge, die eine beeindruckende Härte aufweist, mit einer Schärfe ähnlich einer Damaszenerklinge.

Vorteil:

- sehr hoher Härtegrad

23.09.2023

- sehr scharf
- langanhaltende Schärfe
- sehr leicht
- Spülmaschinen geeignet
- geschmacksneutral

Nachteile:

- Nachschärfen zu Hause nicht möglich (Diamantschleifer erforderlich)
- Bruchgefahr bei Absturz
- Nur für weiche Lebensmittel zu verwenden (Bruchgefahr bei Verkantung und Absplitterungen bei harten oder gefrorenen Lebensmitteln)

Klingen aus Kunststoff

Kunststoffmesser sind in der Küche selten zu finden. Meist werden Kunststoffmesser als Spezialmesser angeboten z.B. bei Kindermessern mit geringerer Schärfe und stumpfer Spitze oder für antihaftbeschichtetes Kochgeschirr .

Vorteil:

- kein Oxidieren
- für empfindliche, beschichtete Oberflächen geeignet
- für Kinder geeignet
- Spülmaschinen geeignet

Nachteil:

Stumpf – mehr zerteilen als schneiden

Material der Messergriffe

Wie bei Klingen kommen auch bei Messergriffen unterschiedliche Materialien zum Einsatz. Kunststoffgriffe sind leicht, robust, benötigen keine Pflege und verhindern bei Nässe ein Abrutschen. Stahlgriffe bestehen meist aus der gleichen Stahlsorte wie die Klinge oder das ganz Messer wurden aus einem Stück gefertigt. Holzgriffe (z.B. Olivenholz, Ahornholz, Kirschholz) sind hochwertig und können versiegelt oder naturbelassen sein. Messer mit unversiegelten Holzgriffen nicht in den Geschirrspüler geben und regelmäßig ölen.

Nur auf passender Unterlage schneiden

Um die Schärfe der Klinge möglichst lange zu erhalten schneiden Sie nur auf einer weicheren Unterlage als das Messer ist.

Unterlagen aus Glas, Stein und Porzellan eignen sich nicht. Bretter aus Holz oder Kunststoff sind ideale
23.09.2023

Schneideunterlagen. Kunststoffbretter können im Geschirrspüler gereinigt werden, Holzbretter dagegen immer per Hand abwaschen.

Messerreinigung und Pflege

Gerade wenn viel Geld in hochwertige Küchenmesser investiert wurde, ist schonende Pflege wichtig für die lange Haltbarkeit.

Abwaschen mit der Hand ist schonender als im Geschirrspüler. Die Hitzeunterschiede und Reinigungskemikalien greifen die Klinge an, Rost und stumpfe Schneide sind die Folge. Auch Holzgriffe werden durch das Spülen in der Maschine mit der Zeit spröde und kaputt.

Spülen Sie Ihre Messer gleich nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser ab und trocknen Sie Klinge und Griff mit einem weichen Tuch, um Rost bzw. Wasserflecken zu vermeiden.

Keramikkmesser können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Messergriffe aus Holz pflegen

Bei Holzgriffen kann es vorkommen, dass das Holz schrumpft und die Nieten hervorsteht, denn Holz verändert sich bei Trockenheit. Ist das passiert, so legen Sie das Messer einfach einen Tag in Wasser damit der Griff wieder Feuchtigkeit aufnehmen kann.

Um dem Austrocknen vorzubeugen können Sie den Griff in regelmäßigen Abständen ölen. So bleibt das Material geschmeidig. Auch die Klinge können Sie regelmäßig mit etwas Öl einreiben.

Messerklingen scharf halten

Mit etwas Übung können Sie Ihre Messer mit einem Schleifstein oder Schleifgerät selber scharf halten. Wer sich nicht selbst über das Messerschleifen traut, der kann seine Messer bei einem regionalen Messerschleifer nachschärfen lassen.

Regionale Messerschleifer: