

Küchenmesser

SCHLEIFEN UND SCHÄRFEN

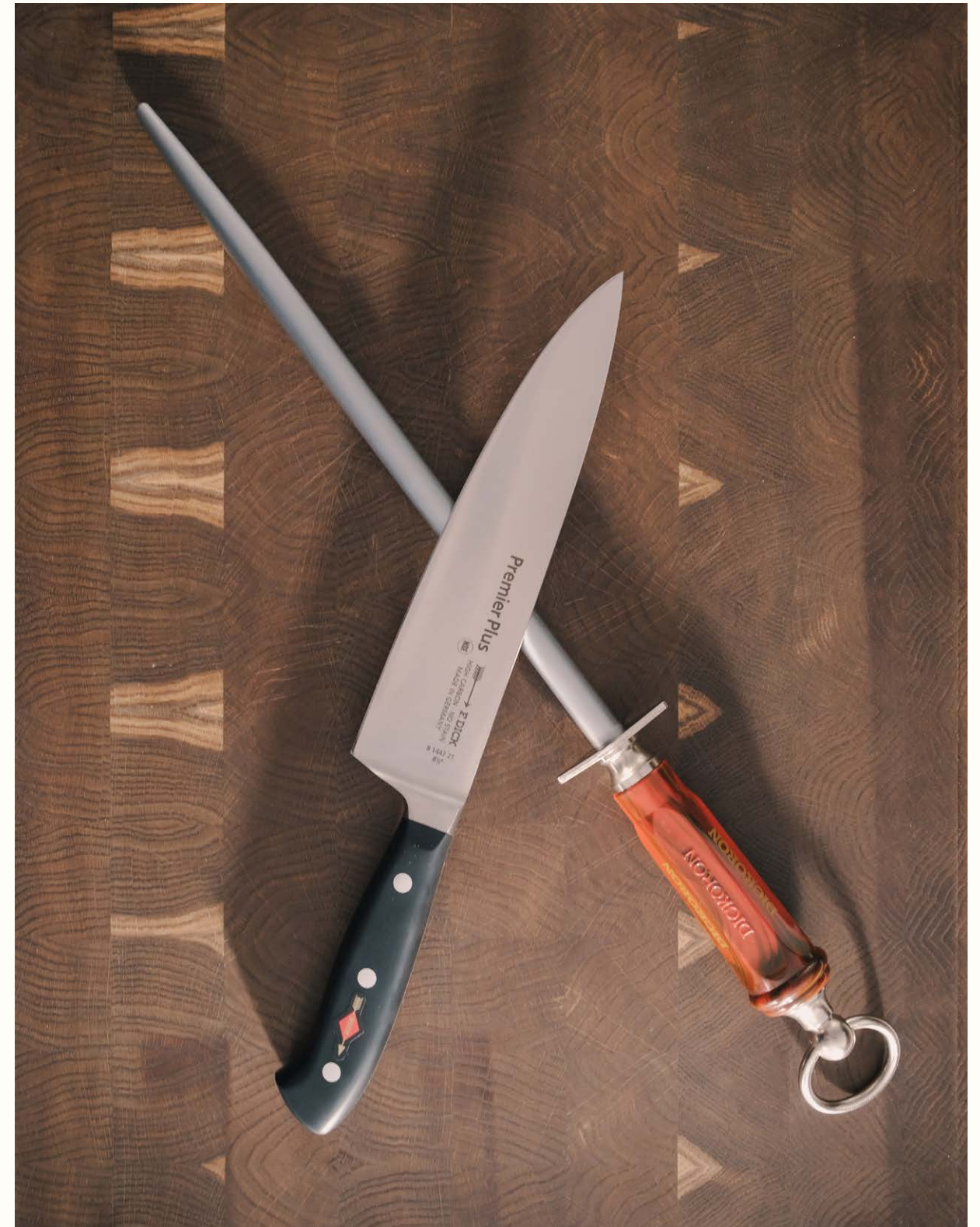
mit Torsten Kluske

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Schärfe dein Messerwissen	04
Torsten Kluske	05
Der Aufbau eines Küchenmessers	06
Schneidfähigkeit des Messers: Geometrie und Schliff	12
Übersicht der gängigen Küchenmesser	16
Vom Eisenerz zum Stahl	18
Verschiedene Arten von Stählen	19
Eigenschaften des Stahls	24
Herstellung der Messerklingen	28
Küchenmesser mit Keramikklingen	30
Der richtige Umgang mit einem Küchenmesser	31
Schnittformen bei Gemüse	36
Schärfen und Schleifen von Küchenmessern	38
Schleifsteine	40
Wetzstähle und Schärfstäbe	44
Beispiele für Schärf-Sets	46
Freihandschärfen auf Wassersteinen	47
Schärfhilfen und geführte Systeme	48



Schärfe dein Messerwissen

Wofür benutze ich welches Messer? Wie schneide ich richtig? Und was mache ich, wenn mein Messer stumpf ist? Wenn du dich das auch fragst, ist dieser Kurs genau richtig für dich.

Bei Küchenmessern gibt es eine unzählige Auswahl an Spezial-Klingen, die von der Form, dem Schliff oder dem Material her für den jeweiligen Zweck perfektioniert wurden. Da verliert man leicht den Überblick.

Deshalb geht es im Kurs zunächst um den Einsatzzweck der jeweiligen Küchenmesser. Aber auch um bestimmte Eigenschaften des Materials, aus dem die Küchenmesserklingen hergestellt werden: Was ist Damast oder PM-Stahl und wie unterscheiden sich legierte und unlegierte Stähle? Gibt es noch weitere Materialien aus denen Klängen hergestellt werden und was hat das alles mit Schokolade zu tun?

Im praktischen Teil wird die richtige Technik beim Schneiden gezeigt, denn was hilft das beste Messer, wenn man damit nicht umgehen kann. Und weil das Kleinschneiden von Zutaten in der Regel der erste wichtige Schritt bei der Zubereitung von Gerichten ist, gibt es zudem viele Tipps zum Einrichten eines guten Arbeitsablaufs.

Auch wenn die Werbung es oft verspricht, bleibt kein Messer ewig scharf und so bietet der Messerkurs im letzten Teil viele Tipps zum Arbeiten mit Wetzstählen und dem Schärfen von Küchenmessern auf Wassersteinen. Zudem gibt es einen Überblick über die wichtigsten Schärfhilfen, die auf dem Markt erhältlich sind.

Alle Infos aus dem Kurs sind in diesem Begleitheft zusammengefasst. Viel Spaß beim Kennenlernen deiner Küchenmesser!

Danke!

olina KÜCHEN  KYOCERA

Torsten Kluske

Torsten hat das autodidaktische Lernen perfektioniert und ist damit ziemlich weit gekommen: zunächst als Trommler und Echo-Gewinner in der Popband VIVID, später in Sachen Kulinarik als deutscher Meister der Hobby-Köche und im Jahresfinale der ZDF-Küchenschlacht.

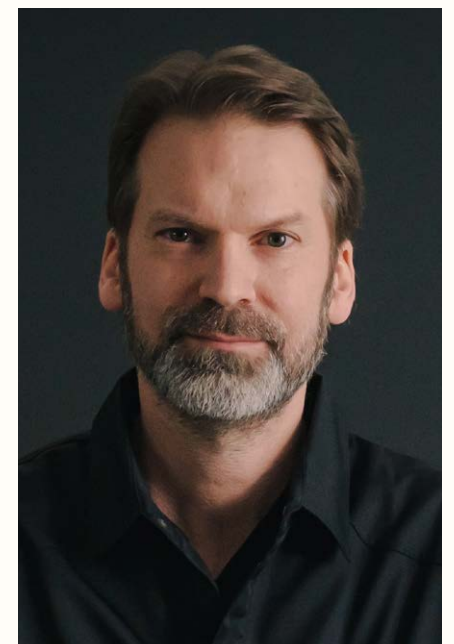
Nach zahlreichen und erfolgreichen Teilnahmen an verschiedenen Kochwettbewerben, machte er 2017 sein Koch-Hobby zum Beruf und eröffnete eine Kochschule in Braunschweig (kochbloghaus.de). Außerdem arbeitet er als Rezeptentwickler und Markenbotschafter für einen großen deutschen Hausgeräte-Hersteller. Denn neben scharfen Messern liebt er Hightech-Geräte in der Küche.

In Kochkursen und Videos zeigt er, wie leicht man mit hervorragenden Lebensmitteln stets perfekte Gerichte auf dem Teller zaubert. Und zwar ganz ohne Stress. Was Torsten kulinarisch sonst so erlebt, veröffentlicht er seit 2014 regelmäßig auf seinem Food-Blog besserbissen.de sowie in einer wöchentlichen Kolumne in der Braunschweiger Zeitung. Denn er ist immer hungrig nach einer interessanten kulinarischen Geschichte und dem perfekten Rezept.

Die Liebe für scharfe Küchenmesser wurde Torsten schon in die Wiege gelegt. Seine Großeltern und Eltern hatten eine Metzgerei, die direkt an das Wohnhaus angebaut war. Da wächst man unausweichlich mit scharfen Messern und dem Geräusch von Klängen, die über einen Wetzstahl gezogen werden, auf.

Wenn es nach Torsten geht, gibt es nur wenig Schlimmeres als stumpfe Messer. So betreibt er das Wetzen, Schleifen und Schärfen mittlerweile bis zur Perfektion.

„In der Küche geht ohne scharfe Klängen nichts



Torsten Kluske

Besserbissen

Dorfstraße 13, 38114 Braunschweig
www.kochbloghaus.de

Schnittformen bei Gemüse

Vielleicht hast du schon mal einige Namen von Schnittformen gehört. Damit du in Zukunft weißt, was damit gemeint ist, sind hier die wichtigsten aufgelistet.

Im Kurs gezeigt:

Julienne	feinste Streifen (1–2 mm dick, 2 ½–5 cm lang)
Brunoise	feinste Würfel (2–3 mm)
Mirepoix	Wurzelgemüse-Mischung als Röstansatz für Saucen (kleine Würfel, 5–7 mm)
Chiffonade	feinste Streifen von dünnen Blättern
Concassée	gehäutete, fein gewürfelte Tomaten
Zesten	feinste Streifen von Zitrusfruchtschalen

Weniger bekannt:

Chiffonade	feine Streifen aus dünnen Blättern (z.B. Kräuter oder Salate)
Macédoine	feine Würfel (4 mm) meist als Gemüse- oder Obst-Mischung
Jardiniere	kurze, dicke Stäbchen
Parmentier	Würfel (1cm)
Bâtonnets	Stäbchen (5–6 mm dick, 5 cm lang)
Vichy	dünne Scheiben
Paysanne	feine aber ungleichmäßige Blättchen (2 mm dick, ca. 2 cm Umfang)
Emincé	fein geschnittene Scheiben (Fleisch, Pilze, Zwiebeln) für eine Ragout
Tourné	in eine spezielle Form gebrachtes Gemüse (ca. 5 cm lang mit 7 Längsflächen)
Lozenge	rautenförmig (ca. 1 cm Seitenlänge)
Rondelles	Scheiben (4–12 mm dick)



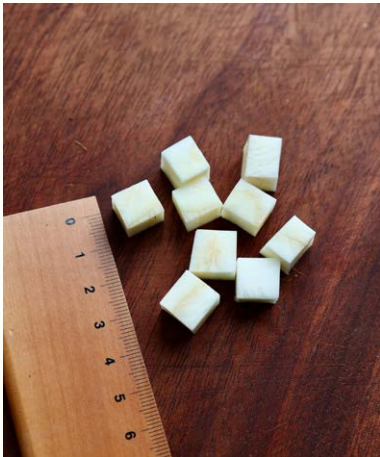
Chiffonade



Macédoine



Jardiniere



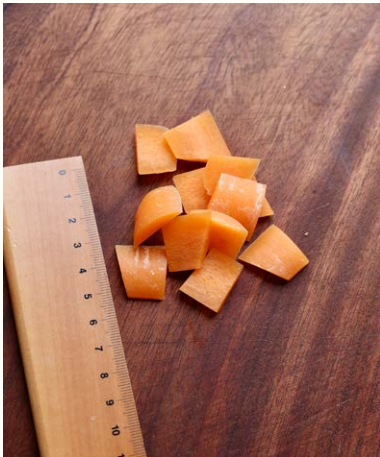
Parmentier



Bâtonnets



Vichy



Paysanne



Emincé



Tourné



Lozenge



Rondelles

Schärfen und Schleifen von Küchenmessern

Schärfen ist Schleifen oder Polieren mit dem Ziel, eine scharfe Schneidkante zu schaffen.

Wann ist ein Küchenmesser scharf und wodurch wird die Schneide stumpf?

Ein scharfes Messer zeichnet sich durch eine möglichst spitze Schneidkante aus. In der Realität ist eine perfekte Kante nicht erreichbar, es wird immer eine kleine Rundung oder Fläche bleiben. Je kleiner der Radius an der Rundung oder je schmaler die Fläche an der Kante, desto schärfer die Schneide.

Durch das Schneiden mit dem Messer wird die Schneide im Laufe der Zeit auch bei sorgfältiger Nutzung immer stumpfer. Das liegt hauptsächlich an drei Dingen:

- Schon bei geringen Belastungen brechen kleinste Teile aus einer Schneide heraus oder es entstehen feine Risse. An diesen Stellen ist der Stahl meist schon vorher geschwächt, beispielsweise durch ungleichmäßige Karbidverteilung, Verunreinigungen oder eine geschwächte Grundmasse. Die Schneide des Messers wird somit „schartig“ und ähnelt unter dem Mikroskop einem zerrissenen Blatt Papier.
- Diese schartige Schneide wird beim Arbeiten damit weiter abgetragen und verrundet dadurch. Der Bereich um einen Ausbruch herum ist so stark geschwächt, dass weiteres Material wegbricht oder abgetragen wird.
- Ein weicher und an der Schneidkante sehr dünner Messerstahl biegt sich bei Belastungen um oder wird durch Stauchen verformt.

Schneidenwinkel, Verschleißbeständigkeit und Schneidkantenstabilität

Je kleiner der Winkel der Schneide – also je dünner diese ist – desto leichter schneidet das Messer. Es wird durch die geringe Materialstärke aber empfindlicher gegen Ausbrüche (bei sprödem und har-

tem Stahl) oder Verformung (bei zähem und weichem Stahl). Ein Winkel, der für beidseitig geschliffene Küchenmesser ein guter Kompromiss ist, sind ca. **18 ° je Seite, insgesamt also 36 ° Schneidenwinkel**. Darunter wird die Schneide empfindlicher, darüber stabiler.

Ob an eine Klinge eine dünne oder dicke Schneide geschliffen werden kann, hängt von dem jeweiligen Einsatzzweck und dem Stahl ab. Der Winkel sollte so gewählt werden, dass das Messer möglichst verschleißbeständig ist, also lange seine Schärfe hält. Die Schneidkante sollte so lange wie möglich stabil sein, ohne dass kleine Stellen herausbrechen oder sich die Schneidkante verbiegt.

Schärfen und Schleifen von Küchenmessern

Oma hat früher ihr kleines Schnibbelmesser aus Carbonstahl meist auf dem unglasierten Rand einer Porzellantasse abgezogen und geschärft. Bei dünnen Klingen, an denen nicht so viel Material abgetragen werden muss, um sie wieder auf eine gute Gebrauchsschärfe zu bringen, funktioniert das erstaunlich gut. Porzellan enthält Quarze, die härter als viele Stahllegierungen sind. Dadurch können sie von einer Messerschneide Material abtragen. Das ist übrigens auch der Grund, warum Messerklingen in kürzester Zeit stumpf werden, wenn man auf Schneidebrettern aus Porzellan, Glas oder anderen sehr harten Materialien schneidet. Auch die im Reiniger von Spülmaschinen enthaltenen Stoffe und hohe Temperaturen können eine Messerklinge schädigen.

