

Kochmesser

☒ Kochmesser gehören zu den wichtigsten Utensilien in der Küche, viele unterschätzen wie wichtig ein gutes Kochmesser sein kann. Gute Messer halten meist ein Leben lang. Neben den beliebten deutschen Kochmessern, die meist in Solingen gefertigt werden, gibt es seit einigen Jahren auch japanische Kochmesser in Deutschland zu kaufen. Welches Messer Sie bevorzugen ist Geschmackssache. Japanische Kochmesser sind bei ambitionierten Hobbyköchen sehr beliebt. Frauen kochen (zumindest in meinem Bekanntenkreis) lieber mit den traditionellen deutschen Kochmessern. Ein Grund warum manche sich nicht an die japanischen Messer herantrauen ist die andersartige Form dieser Messer und nicht zu vergessen deren beeindruckende Schärfe.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen einige Messer aus bekannten deutschen-, schweizer- und japanischen Messerschmiedern vor. Alle vorgestellten Kochmesser haben wir selbst getestet. Falls Sie weitere Fragen zu den Tests haben, können Sie uns gerne eine Mail senden (info@rezeptenachkochen.de). Die Tests stellen natürlich unsere subjektive Meinung dar, da wir die Messer im Haushalt und damit im normalen Gebrauch getestet haben. Es handelt sich bei den Tests **nicht** um bezahlte Werbung, einige der Kochmesser haben wir gekauft, andere nach dem Test wieder zurückgegeben! Wir möchten Ihnen Kochmesser in den verschiedensten Preissegmenten vorstellen. Vielleicht ergeht es Ihnen ja wie dem Autor, der so nach und nach vom Nutzer zum Sammler wird.

Grundausrüstung Kochmesser:

Großes Kochmesser: Hierbei handelt es sich um ein über 300 Gramm schweres Messer, das eine breite Klinge aufweist. Mit einer Länge von rund 30 cm und einer geraden Klinge von etwa

21 bis 26 cm kann es zum universellen Einsatz beim Kochen verwendet werden.

Die Tatsache, dass sich rohes Fleisch, Fisch, Gemüse bis hin zu Kräutern und Gewürzen einfach bequem schneiden lässt, liegt sowohl an dem breiten Klingenträger als auch an der gerundeten Wiegetechnik.

Schinken- oder Küchenmesser: Diese Art von Messer misst je nach Größe zwischen 25 bis etwa 30 cm mit einer geraden Klinge von 15 oder 18 cm beziehungsweise 21 oder 26 cm. Mit dem Messer hat man die Möglichkeit rohes oder gebratenes Fleisch sowie Schinken und Wurst zu schneiden und hauchdünn zu tranchieren.

Office Messer: Auch bekannt als Spickmesser eignet sich dieses kleine Universalmesser von rund 20 cm mit einer gezackten Klinge von 10 cm für unterschiedliche Arbeiten. Zum einen kann man damit Gemüse, Kartoffeln usw. zuschneiden oder Zwiebeln, Knoblauchzehen usw. zerhacken. Darüber hinaus lassen sich Fleischstückchen hervorragend zerteilen.

Schälmesser mit Sheepfootklinge: Dieses Kochmesser zeichnet sich bei einer Länge von etwa 17 cm und einer Klinge von 7 oder 8 cm dadurch aus, dass es recht gut in der Hand liegt und durch seine stumpfe Spitze es besonders einfach erscheint Obst wie auch Gemüse mit Schale relativ zügig bearbeiten zu können.

Pflege:

Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochmesser haben, sollten Sie pfleglich mit den Messern umgehen. Die meisten deutschen Kochmesser sind spülmaschinengeeignet, es empfiehlt sich allerdings, die Messer trotzdem mit der Hand zu spülen. Ein Messer sollte auch regelmässig nachgeschliffen werden, denn auch das schärfste Messer wird bei häufigem Gebrauch stumpf.

Zum Schärfen eignet sich ein Wetzstahl, für japanische Messer gibt es spezielle Wetzsteine. Wer sich unsicher ist, wie sein Messer am besten geschärft wird, sollte sich im Fachhandel beraten lassen.