

## Küchenmesser

Für eine lang anhaltende Schärfe ist die optimale Härte der Klinge wichtig.

Die Härte des Klingenstahls wird in HRC (Härte nach Rockwell\*) angegeben. Eine höhere Härte bedingt zum einen eine geringere Flexibilität und zum anderen eine höhere Schnitthaltigkeit - das Messer bleibt länger scharf.

Eine zu hohe Härte, falsche Handhabung und zu harte Schneidunterlagen führen zu Brüchen in der Klinge.

**\*) Rockwell** ist eine international gebräuchliche Maßeinheit für die Härte technischer Werkstoffe. Das Kürzel besteht aus HR (*Hardness Rockwell*, Härte nach Rockwell) als Kennzeichnung des Prüfverfahrens, gefolgt von einem weiteren Buchstaben, der die Skala und damit die Prüfkraft und -körper angibt.

Grundlage des Prüfverfahrens ist die Eindringtiefe eines Prüfkörpers in den Werkstoff. Somit ergeben sich bei weichen Werkstoffen steigende Eindringtiefen, die dickere Prüflinge erfordern. Um dem entgegenzukommen, sind nach EN ISO 6508-1 elf Skalen mit unterschiedlichen Prüfkraften und -körpern genormt. Diese Skalen tragen die Buchstaben A-H, K, N und T. Die genormte Darstellung besteht aus dem Härtewert, dem Prüfverfahren und der Skala, beispielsweise 65 HRC oder 90 HRH.

Aber nicht nur die Verwendung, auch die Reinigung von Messern spielt eine wichtige Rolle für die Qualität. Sie sollte möglichst unmittelbar nach Verwendung des Küchenmessers durchgeführt werden, da Bakterien des Schnittgutes die Klinge angreifen und die Stahlqualität reduzieren.

Zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine sind die meisten Küchenmesser nicht geeignet, da Temperaturen, Chemikalien und mechanische Belastungen in der Geschirrspülmaschine die Messerklingen nachteilig beeinflussen.

„Berndorf“- Messer sind grundsätzlich für die Spülmaschine geeignet. Um die hochwertige Klinge jedoch vor Beschädigungen in der Spülmaschine zu schützen empfehlen wir, diese und alle anderen hochwertigen Küchenmesser per Hand zu spülen.

Ein gutes Schneidbrett ermöglicht, dass das Messer in die Schneidunterlage hinein schneidet. Dies erleichtert das Schneiden und schont das Küchenmesser. Gut geeignet sind Holzbretter (am besten Kopfholz, bzw. Hirnholz) oder hochwertige Kunststoffbretter mit mittlerer Festigkeit.

Beim Schneiden auf Unterlagen aus Glas, Marmor oder ähnlich harten Flächen wird die Schneide beschädigt und stumpft schnell ab.

Beim Aufbewahren aller Messer ist es wichtig, dass die Schneide nicht mit anderen harten Gegenständen in Kontakt kommt. Die Schneidefläche von Messern ist sehr dünn und ist daher empfindlich.

Kochmesser sollten in einem geeigneten Messerblock, an einem Magnetbrett oder in Messertaschen aufbewahrt werden.

Durch den Gebrauch verliert jedes Messer mit der Zeit an Schärfe. Es sollte daher regelmäßig nachgeschärft werden.

Ein rechtzeitiges Abziehen der Schneide von Kochmessern erhält die Schärfe und erspart das aufwändigere Nachschärfen von stumpfen Messerklingen. Wird mit dem Schärfen zu lange gewartet, ist das Schneidergebnis nicht befriedigend. Zusätzlich muss erheblich mehr von der Messerklinge abgenommen werden, um sie wieder richtig scharf zu machen.

Beim Schärfen (Wetzen und Schleifen) von Küchenmessern muss darauf geachtet werden, ob das Messer einen europäischen oder einen japanischen Schliff hat.

Japanische Kochmesser wie die Kai Shun und Wasabi Messer haben einen Schleifwinkel von 15 Grad. Einseitig geschliffene, traditionelle Japan Messer, wie z. B. Deba und Yanagiba Messer aus der Wasabi Serie, müssen vor allem auf einer Seite geschliffen werden. Europäische Küchenmesser haben einen Schneidwinkel von 20 - 25 Grad. Viele Messerschärfer können daher nur für eine Messerart verwendet werden. Schleifsteine sind universell für alle Messerarten geeignet.

Zum Schärfen von japanischen Küchenmessern ist ein Wetzstahl nicht zu empfehlen. Für den harten japanischen Klingenstahl ist ein Abziehstein mit entsprechend feiner Körnung besser geeignet. Durch die besondere Härte der Messer kann der Wetzstahl das Messer nicht korrekt schärfen und es kann zu Beschädigungen der Messerklinge kommen. Zum Schärfen von Japan Messern kann neben einem Schärfestein auch ein elektrische Messerschärfer verwendet werden.

Ein gutes Küchenmesser sollte mit warmem Spülwasser ohne aggressive Spülmittel gleich nach Gebrauch gereinigt und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zum eigenen Schutz sollte das Messer immer von der Rückseite der Schneide aus mit einem Spüllappen oder Handtuch abgewischt werden.

Bei Messern mit einem Holzgriff darf dieser nicht zu lange im Wasser bleiben. Gelegentlich sollte ein Holzgriff mit etwas neutralem Pflanzenöl eingerieben werden.

Gerade aggressive Stoffe wie Zitronensaft sollten direkt nach dem Gebrauch abgespült werden.

Bakterien, die vom Schnittgut an die Klinge gelangt sind, greifen die Oberfläche des Messerstahls an und reduzieren langsam die Qualität und Härte des Stahls.

Besonders spricht gegen die Reinigung in der Spülmaschine, dass die Klingen scharfer Messer während des Spülvorgangs gegeneinander geschlagen werden können und dadurch der scharfe Grat der Schneide beschädigt wird. Zusätzlich wird durch die hohen Temperaturen und die Geschirrspülmittel der Messergriff angegriffen und die Härte des Klingenstahls reduziert.