

Die scharfen Helfer der Küchenchefs

Messer sind das wichtigste Werkzeug des Kochs. Oft werden sie vom ersten Geld nach der Lehre gekauft und bleiben dann das ganze Berufsleben über im Einsatz. Undenkbar ist es, sie an einen Kollegen auszuleihen, sagen erfahrene Herdmeister

Von Gisela Reiners

WELCHES WERKZEUG ist typisch für einen Koch? Was wird ihm in Kinderbüchern wie in Comics von Zeichnern in die Hand gedrückt? Ein Kochlöffel natürlich, am liebsten der mit dem Loch in der Mitte, vielleicht noch ein Sahnebesen oder ein Quirl. Doch was sagen die Küchenchefs selbst? Welches ist ihr wichtigstes Handwerkszeug? Die Antwort kommt im Chor: „Das Messer natürlich.“

Aus ihren Messern machen Köche einen kleinen Kult. Je länger sie schon im Geschäft sind, desto stärker achten sie auf ihre Geräte. Meistens sind sie schon lange in ihrem Besitz, haben ihre Karriere begleitet vom Ende ihrer Lehre bis in die eigene, vielleicht mit einem Michelin-Stern gekrönte Küche.

„Man kauft sie vom ersten eigenen Geld oder lässt sie sich zur bestandenen Prüfung schenken“, sagt Holger Urmersbach von „Cölln's Restaurant“. Der 67-Jährige hat sich vom ersten Lohn ein Messer gekauft, das er noch heute besitzt. Weitere kaufte er später hinzu, zusammen mit den Kochbuch-Klassikern „Herings Lexikon der Küche“ und Escoffiers „Guide culinaire“ in deutscher Übersetzung.

„Jeder Koch hat seine Messer“, sagt auch Heinz Wehmann, Sternekoch vom „Landhaus Scherrer“. Er selbst wechselt zwar immer mal sein Lieblingsmesser, benutze aber sein Tranchiermesser mit einer glatten Klinge für viele Arbeiten, für die es jeweils auch noch ein Spezialmesser gibt. „Wenn ich einen Rehrücken zerlege, nehme ich eins von meinen Tranchiermessern und nicht extra ein Ausbeinmesser.“ Wenn Teilnehmer seiner Kochkurse beobachten, wie er mit einem großen Messer auch kleine, feine Schnitte vollzieht, sagt er vergnügt lächelnd den schönen Spruch: „Mit einem langen Messer habe ich einfach mehr Abstand zur Arbeit.“

Das Tranchiermesser, so um die 24 Zentimeter lang, ist bei den

meisten Köchen sehr beliebt. Tim Matthiesen vom „Laurent“ an der Max-Brauer-Allee bevorzugt das „P1“ von Porsche Design. „Es ist schön leicht und gut austariert. Deshalb liegt es mir gut in der Hand.“ Der junge Koch, der schon mit 24 Jahren im Bargumer „Gasthof Andresen“ einen Stern zuerkannt bekam, hat nicht mehr die enge Bindung an „seine“ Messer wie die älteren Kollegen. Die wachen scharfäugig darüber, dass niemand ihre Messer benutzt.

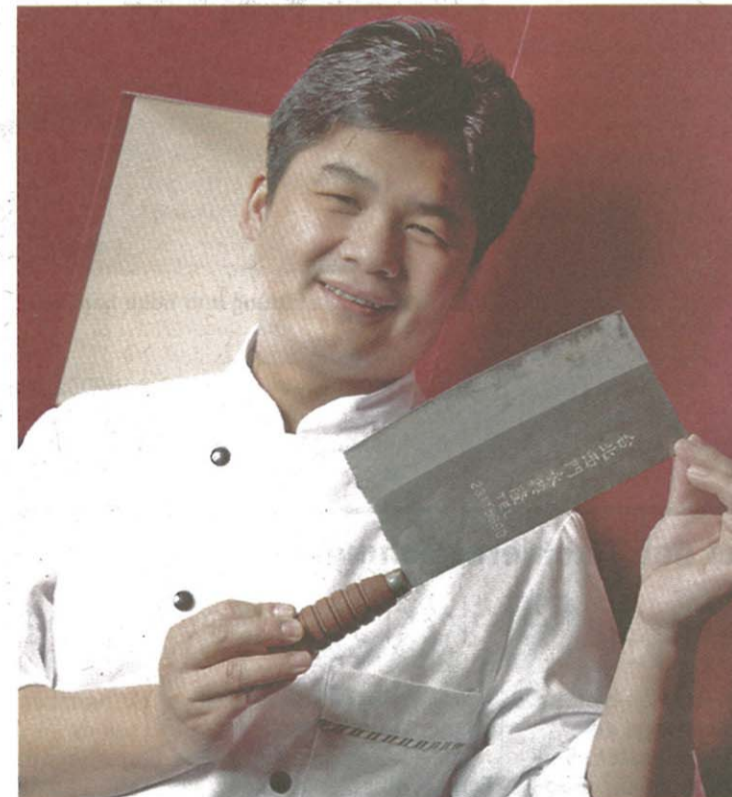
Aber Matthiesen sieht es locker: „Zwar hat jeder einen anderen Ansatzwinkel für sein Messer, was der Schärfe nicht gut tut. Aber ich neh-

„Erst beim Arbeiten stellt man fest, welches Messer gut in der Hand liegt.“

NATHALIE RÖHRICH,
Küchenchefin vom „La Fayette“

me einen feuchten Wetzstein und bin sehr gut im Schleifen. Selbst wenn eine Scharte in die Klinge kommt oder ein Messer hinfällt und die Spitze abbricht, bekomme ich das beim Schleifen wieder hin.“ Schlimmstenfalls wird ein neues Messer angeschafft. „Das kostet um die 80 bis 100 Euro.“

Ältere Kollegen wie Peter Feise, Chefkoch des Delikatessenlieferanten, Caterers und Bistrotreibers „Delta“ auf dem Schlachthofgelände, wachen „wie ein Luchs“ über ihre Messer: „Ich habe eine Tasche, in der meine ganzen Messer einschließlich Wetzstahl sicher verpackt sind. Da geht keiner dran, und ich verleihe meine Messer auch nicht. Aber es kommt auch kaum ein Koch auf die Idee, das Messer vom Kollegen zu benutzen. Jeder hat seinem Messer mit dem steten



„Delta“-Chefkoch Peter Feise (o.l.) schwört auf Messer von F. Dick; Tim Matthiesen vom „Laurent“ (o. r.) arbeitet mit Porsche, Heinz Wehmann („Scherrer“, u. l.) bevorzugt italienische Messer von Berti, und Julian Chen vom „Ni Hao“ (u. r.) benutzt sein traditionelles China-Messer für Gemüse und Kräuter

Schneiden so eine Art eigener Handschrift gegeben, an die man gewöhnt ist. Das wird respektiert.“ Auch die junge Köchin Nathalie

Röhrich vom „La Fayette“ in Winterhude hütet ihre Messer „wie einen Augapfel“. Bei ihr würde sich ohnehin kaum ein Koch Messer ausleihen, „denn ich bin Linkshänderin“. Ein Rechtshänder würde mit der Schneide auf der für ihn falschen Seite gar nicht zurecht kommen. Sie gibt 100 bis 200 Euro für ein Messer aus, verteilt ihre Vorlieben auf die Marken Global, Porsche und Dreizack. „Auch Zwilling hat schöne Messer, mit denen Kollegen gern arbeiten, aber jeder stellt erst beim Arbeiten fest, welches Messer ihm am besten in der Hand liegt.“

Die Vielfalt ist enorm. Es beginnt bei den kleinen Gemüsemessern, setzt sich fort über die Tranchier-, Ausbein-, Filetier-, Lachs-, Sushi- und Austernmesser bis zu den Schneiden mit einseitigem oder beidseitigem Wellenschliff, wie er sich bei Brotmessern findet.

Ganz andere Formen benutzen die asiatischen Kollegen. „Sie schneiden weniger Fleisch und Braten mehr Gemüse und Fisch

oder Huhn. Sie benötigen für ihre vielen verschiedenen Garformen Schnitzmesser in größerer Feinheit“, sagt Feise von „Delta“.

Julian Chen vom feinen China-Restaurant „Ni Hao“ in der Wandsbeker Zollstraße bevorzugt denn auch ein rasierklingscharfes Hackbeil, mit dem er aber in rasender Geschwindigkeit feinste Streifen und Würfelchen von Karotten, Gurken, Zwiebeln oder Stangensellerie schneiden kann. Doch auch in Asien gibt es ein Lieblingsmesser, das japanische Santoku. Es ähnelt dem Tranchiermesser im Westen, doch ist die Klinge gerade und biegt nicht nach oben ab.

Stardesigner Matteo Thun hat gerade für Zwilling eine neue Messerserie gestaltet, darunter neben Fleisch-, Brot- und Spickmesser auch ein Santoku. Es erfreut sich besonders unter Hobbyköchen gro-

ßer Beliebtheit, wenn sie sich der asiatischen Küchen zuwenden.

Die Messer der Profis sind aus verschiedenen Stählen und Legier-

ungen, geschmiedet oder gestanzt, gehärtet und geschliffen. Dennoch vermeiden die meisten, ihr Werkzeug in die Spülmaschine zu geben. Obwohl nur nichtrostende Stähle EU-weit für Profimesser vorgeschrieben sind, reinigt jeder Meister das Werkzeug selbst. „Man rollt seine Messertasche aus, schaut, was am Tag gekocht werden soll, sucht sich die passenden Messer raus, reinigt sie nach der Arbeit, schleift sie vielleicht nach mit Wetzstahl oder Stein und rollt die Tasche wieder zusammen“, sagen die erfahrenen Köche.

Früher wurden die rostgefährdeten Klingen noch eingeölt. Urmersbach erinnert sich noch an eine Veranstaltung mit Starkoch Paul Bocuse, die vor vielen Jahren in der Küche des ehemaligen „Ratsweinkellers“ stattfand: „Bocuse reiste mit seinem eigenen Messer-

koffer an, bereitete Gänse für ein großes Essen zu, wusch die benutzten Messer ab, trocknete sie

te sie und trug sie eigenhändig wieder aus der Küche“, berichtet der Gastronom.

Urmersbach weiß auch von Kollegen zu berichten, deren einziger Wunsch für das Ende ihres Lebens auf Erden war: „Macht bei der Beerdigung, was ihr wollt – aber gebt mir meine Messer mit in die Kiste.“

Argentinische Weinreise im „Interconti“

Hotels locken Gäste mit exklusiven Veranstaltungen

HAMBURGS HOTELS BITTEN in den kommenden Wochen wieder zu einer ganzen Reihe interessanter Veranstaltungen. Dazu gehört auch die Aktion „Hamburg kulinarisch“, an der sich bis zum 31. März 36 Restaurants beteiligen. Sie servieren zu Preisen zwischen 25 und 49 Euro erlesene Menüs, manchmal einschließlich der Getränke. Informationen gibt es unter www.hamburg-kulinarisch.de.

Am 20. Februar lädt das „Intercontinental“ in seinem Restaurant „Windows“ mit dem tollen Alsterblick zu einer „Weinreise nach Argentinien“ ein. Für 95 Euro bucht man ein Fünf-Gänge-Menü einschließlich der Getränke (65 Euro kostet es ohne Wein). Reservierung unter Telefon 41 42 25 31.

Viele Weine gibt es auch am 28. Februar im Restaurant „Apples“ des „Park Hyatt“ zu kosten, doch sie stammen diesmal aus der Pfalz vom Winzer Axel Neiss. Zu seinem Vortrag wird ein Fünf-Gänge-Menü serviert für 59,50 Euro inklusive der passenden Weine, der übrigen Getränke und der Moderation. Reservierung unter Tel. 33 32 17 12.

Wer noch einmal zum Ende der Ballsaison das Tanzbein schwingen möchte, kann dies am 1. März im „Grand Elysée“ tun. Dort wird zum „Wiener Ball“ geladen, mit reichlich alpenländischen Spezialitäten und Leckereien, natürlich Walzerklängen und einer temporären Dependence des Kaffeehauses „Mein!“ aus der Europa-Passage. Im Preis von 120 Euro sind der Sektempfang, das Büfett und die Nutzung des Kaffeehauses eingeschlossen. Reservierung unter Tel. 41 41 27 12.

Am 5. März bittet das „Steigenberger“ ins Haus auf der Fleetinsel. Unter dem Motto „Steigenberger VisàVis“ berichtet Thalia-Intendant Ulrich Khuon von seinen Erlebnissen in der Welt der Bühne.

Khuons, der ab 2009 das Deutsche Theater Berlin leitet, von einem Drei-Gänge-Menü für 56 Euro ohne Getränke. Dramaturg John von Düffel hat szenische Einblicke in die Aufführung des Tennessee-Williams-Dramas „Endstation Sehnsucht“ vorbereitet, das am 23. Februar Premiere hat. Reservierung: Tel. 36 80 61 03. Gisela Reiners

ANZEIGE



DIETZ & CONSORTEN