



Hans-Joachim Giesser (vorn, Mitte) mit den Küchenchefs & Auszubildern Peter Schmitt (Liedberger Landgasthaus), Fabian Weilandt (Steigenberger, Bad Wörishofen), Thomas Kling (Hotel Therme, Bad Teinach), Oliver Steffensky (Bareiss, Baiersbrunn), Josef Rasch (Sonnenalp Resort, Ofterschwang), Peter Schmidt (Üschberghof, Donaueschingen) sowie den Auszubildenden Simon Günther (Hotel Therme), Christian Mantollek (Bareiss) und Michael Sauter (Steigenberger)

## Scharfe Sache(n):

Wie bleibt ein Kochmesser lange scharf, und wie wird es fachgerecht nachgeschliffen? Das und mehr lernten Küchenchefs und Auszubildende aus dem CHEFS TROPHY-Netzwerk beim Schleif-Workshop im Hause Giesser Messer



# LERNEN VON MESSERPROFIS

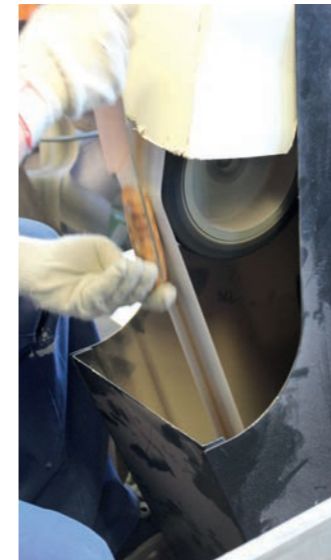
**S**chneidenwinkel, balliger Schliff, Grobschliff, Feinschliff, Abziehen, Grat aufrichten – klar hat jeder Kochprofi diese Begriffe schon einmal gehört. Aber was es damit genau auf sich hat und wie man durch konsequente Pflege lange Freude an seinen hochwertigen Messern hat, das lernten Küchenchefs und Auszubildende aus dem CHEFS TROPHY-Netzwerk beim Schleif-Workshop in der

Johannes Giesser Messerfabrik in Winnenden. Der Netzwerk-Partner hatte mit *chefs!* zu einer zweitägigen Weiterbildung eingeladen, bei dem die Teilnehmer alles über die Messerherstellung erfahren konnten und in Theorie & Praxis vermittelt bekommen, worauf es beim Abziehen und Schärfen von Messern ankommt. Inhaber Hans-Joachim Giesser stellte sein Unternehmen vor, dass er mit seinem Bruder Hermann

Giesser führt. Giesser gehört zu den drei großen Messerherstellern in Deutschland und ist auch weltweit einer der führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender. In den drei Werken in Winnenden werden täglich 8000 Stück produziert. Das Sortiment umfasst gestanzte und geschmiedete Messer sowie Zubehör für Gastronomie und lebensmittelverarbeitende Industrie. Aktuell sorgt



Ob gestanzt, gelasert oder geschmiedet – die Herstellung eines Messers bedeutet auch im Zeitalter des Roboters noch viel Handarbeit. Das lernten die Küchenchefs und ihre Azubis bei der Führung durch die Produktion in der Johannes Giesser Messerfabrik.



FOTOS: GIESSER/INA SOMMERFELD; CHEFS/SABINE ROMEIS



die Serie Premiumcut mit extra scharfen Klingen und schnittigem Design für Furore. „Es hat richtig Spaß gemacht, als Azubi am Arbeitstisch zu stehen und von sehr herzlichen Gastgebern spannende Einblicke in die Messerproduktion und die Messerpflege zu erhalten“, bringt Peter Schmidt, Küchendirektor im *Üschberghof* in Donaueschingen, die beiden Tage auf den Punkt. „Schöner kann Weiterbildung nicht sein.“

Beindruckt, wieviel Handarbeit es erfordert und wieviele Arbeitsschritte nötig sind, um perfekte Messer herzustellen, war Fabian Weilandt, Küchenchef im *Steigenberger Hotel Der Sonnenhof*, Bad Wörishofen. Und noch etwas fiel ihm positiv auf: „Man konnte sehen, dass Giesser ein echtes Traditionsunternehmen ist, das großen Wert auf Qualität ‚Made in Germany‘ legt und in gut ausgebildete Mitarbeiter investiert.“

Unisono begeistert waren die Teilnehmer vom Schleif-Workshop, bei dem ihnen Leiter Alexander Walker mit viel Geduld beibrachte, wie Messerpflege funktioniert und wie wichtig sie ist, um den Wert eines Messers zu erhalten. „Ich habe festgestellt dass ich bisher zu wenig Zeit in die Pflege meiner Messer investiert habe“, sagt Oliver Steffensky, Küchendirektor im *Hotel Bareiss*, Baiersbrunn. „Das wird künftig anders sein.“





## GANZER EINSATZ AN DER WERKBANK

Den Messerschleif-Workshop leitete Alexander Walker (3.v.l.). Er hat bei Giesser Messer in Winnenden eine Ausbildung zum Schneidwerkzeugmechaniker, Fachrichtung Schneidemaschinen und Messerschmiedetechnik, absolviert und ist heute Betriebsleiter im Tochterunternehmen Messerhaus Schleifkotengrund GmbH in Thüringen.

## Abziehen mit dem Wetzstahl

**Tägliche Pflege:** Beim Gebrauch stößt das Messer auf mechanischen Widerstand; d.h., die Klinge nutzt sich ab, und der feine Schneidengrad wird verschoben. Bei jedem Abziehen mit dem Stahl wird der Grad wieder aufgerichtet und die Schneide egalisiert; sprich ausgleichend repariert. Geschieht das nicht, werden die Schwachstellen in der Messerschneide immer größer.



## Arbeit mit der Bandschleifmaschine



**Ein Fall für den Schleifprofi:** Wegen des relativ hohen Materialabtrags beim maschinellen Schleifen sollte die Bandschleifmaschine erst dann zum Einsatz kommen, wenn die Messerschneide größere Kerben aufweist, die Messerspitze beschädigt ist oder wenn bei einem geschmiedeten Kochmesser der Kropf nachbearbeitet werden muss.







## Schleifen mit dem Stein



**Eindeutige Anzeichen:** Wenn leichte Kerben und/oder glänzende Stellen auf der Schneide zu sehen sind, ist es höchste Zeit zum Nachschleifen. Dann ist das Messer stumpf, und Abziehen allein bringt nicht mehr die gewünschte Schärfe zurück. Dann muss das Messer mit einem guten Kombischleifstein mit einer groben und einer feinen Seite überarbeitet werden. Wie man dabei richtig vorgeht und Schritt für Schritt ein scharfes Messer zurückgewinnt, erklärte der Giesser-Messerprofi Alexander Walker den Küchenprofis im Detail. Dann durften sie selbst Hand anlegen und ihre mitgebrachten Messer unter seiner Anleitung nachschärfen.

FOTOS: GIESSER/INA SOMMERFELD; CHEFS/SABINE ROMEIS

**SAGEN SIE MAL, HERR WALKER\* ...**

## Wie bleiben gute Messer lange scharf?

**Walker:** Wer lange Freude an scharfen Messern haben möchte, sollte jeden Tag, bevor er mit dem Kochen loslegt, seine Messer abziehen. Das geschieht am besten mit einem feinen Stein oder einem hochglanzpolierten Wetzstahl. So hat man kaum Abtrag von Material, aber stets eine scharfe Schneide und kann schnell, effektiv und ermüdungsfrei mit seinen Messern arbeiten.

**chefs!:** Warum ist denn das tägliche Abziehen so wichtig?

**Walker:** Hochwertige Messer zeichnen sich durch gute Schnittfähigkeit und hohe Belastbarkeit aus. Doch im täglichen Gebrauch stößt das Messer auf mechanischen Widerstand; d.h., selbst die schärfste Klinge nutzt sich ab, und der feine Schneidengrad wird verschoben. Bei jedem Abziehen wird der Grad wieder aufgerichtet und die Schneide egalisiert; spricht ausgleichend repariert. Geschieht das nicht, werden die Schwachstellen in der Schneide immer größer und das Messer verliert an Schnittfähigkeit. Regelmäßiges Abziehen verlängert die Lebensdauer eines Messers.

**chefs!:** Was ist grundsätzlich wichtig beim Abziehen mit dem Stahl, wie geht man richtig vor?

**Walker:** Es genügen normalerweise wenige, gleichmäßige Züge abwechselnd auf jeder

Seite der Schneide, damit das Messer wieder scharf ist. Der Winkel zwischen Wetzstahl und Messerschneide sollte beim Abziehen zirka 15 Grad betragen, damit sich ein Schneidewinkel von etwa 30 Grad ergibt. Beim Abziehen wird das Messer schräg gegen den Schnitt über den Stahl gezogen, und zwar abwechselnd links und rechts, locker und mit geringem Kraftaufwand in einem möglichst großen Bogen. Es wird immer nur so lange gewetzt, bis sich das Messer gleichmäßig ohne spürbaren Widerstand am Stahl entlangziehen lässt. Zu langes Wetzen bringt keine Steigerung der Schärfe.

**chefs!:** Wann reicht Abziehen nicht mehr aus? Wann müssen Messer nachgeschliffen werden?

**Walker:** Wenn ein Messer

an fünf Tagen in der Woche im Einsatz ist, kann so ein Nachschliff alle drei bis vier Wochen nötig sein, damit der gute Schnitt wieder hergestellt wird. Es sei denn, es sind auf der Schneide größere Kerben vorhanden, dann muss schon früher nachgeschliffen werden. Glänzende Stellen auf der Schneide sind ein weiteres eindeutiges Zeichen, dass es höchste Zeit zum Nachschleifen ist – dann ist das Messer stumpf und das Abziehen allein bringt nicht mehr das gewünschte Ergebnis.

**chefs!:** Welche Hilfsmittel zum Schleifen empfehlen Sie?

**Walker:** Ich empfehle, das Messer mit einem guten Kombischleifstein zu überarbeiten. Der Kombistein hat eine grobe und eine feine Seite. Die grobe Seite kann z.B. ein französisch-

phyrinäischer Schleifstein mit einer Körnung von 1200 Korn sein und die feine Seite z.B. ein Blauer Belgischer Brocken mit 5000 bis 6000 Korn.

**chefs!:** Wie geht man beim Nachschleifen konkret vor?

**Walker:** Der Vorschleif erfolgt auf der größeren Seite. Im ersten Schritt wird eine Klingenseite mit Druck über den Stein gezogen, bis die Schneide wieder in Form ist. Alle Verschleißspuren wie z.B. Kerben oder glänzende Stellen auf der Schneide müssen bei diesem Arbeitsschritt gerichtet sein. Auch hier ist beim Ansetzen der Klinge auf den Stein ein Winkel von zirka 15 Grad zu beachten. Bei stärkeren Schäden kann am Anfang ein etwas größerer Winkel für

Walker: Schneller geht's mit einer speziellen Bandschleifmaschine, aber die ist relativ teuer und erfordert besonderes handwerkliches Geschick. Wegen des relativ hohen Materialabtrags beim maschinellen Schleifen rate ich, Maschinen erst dann zu nutzen, wenn größere Kerben in der Messerschneide vorhanden sind, die Spitze beschädigt ist oder bei geschmiedeten Kochmessern der Kropf nachbearbeitet werden muss. Je öfter wir das Messer schleifen, umso mehr verliert die Klinge in der Breite und umso dicker wird sie im Schneidenbereich. Also muss an der Fläche geschliffen werden, und der leicht ballige Schliff, der ein scharfes Messer auszeichnet, wieder herge-

**„Ziehen Sie Ihre Messer am besten jeden Tag mit einem hochglanzpolierten Wetzstahl ab. Dann haben Sie stets eine scharfe Schneide.“**

Alexander Walker, Messerprofi

stellt werden. Spätestens dann sollte ein Koch sein Messer zum Fachmann geben, der die richtigen Maschinen und das nötige Know-how dafür hat.

**chefs!:** Was ist noch wichtig, damit Messer scharf bleiben?

**Walker:** Vor allem die sichere Aufbewahrung, um die Schneide zu schützen, insbesondere beim Transport, sowie eine weiche Schneidunterlage. Die Messer sollten direkt nach der Benutzung von Hand gereinigt und getrocknet werden. Jede Feuchtigkeit, die auf dem Metall bleibt, fördert die Rostbildung. Auch Säure und Reinigungspartikel greifen das Material an. Deshalb gehört ein Messer niemals in die Spülmaschine. !

\*Workshop-Leiter Alexander Walker (rechts) mit Geschäftsführer Hans-Joachim Giesser (Mitte) und Daniel Kovac, Vertriebsleiter Deutschland

