

Geräte und Werkzeuge

Wie in vielen anderen Bereiche gilt auch hier: Gutes Werkzeug erleichtert die Arbeit. Viele Hobbyköche sind bereit sehr viel in ihr Werkzeug zu investieren. Dieses Material braucht neben sachgemäßem Umgang auch gute Pflege, damit man lange Freude daran hat.

Was gutes Werkzeug ist, soll jeder für sich selber entscheiden.

Pfannen

Was ist eine gute Pfanne? Ist es der X-Fach super Sandwich Chromstahl-Alu-Kupfer Topf oder die einfache Pfanne aus dem Aktionsregal?

Zuerst einmal sollte die Pfanne auf den Herd passen:

- Traditionelle Stahlherde vertragen beinahe jede Pfanne.
- Auf Glaskeramik keine Alupfannen verwenden.
- Auf einem Gasherd verwendet man am besten (Alu-oder Eisen) Gusspfannen.
- Induktionsherd (= elektrisch erzeugtes Magnetfeld), wenn ein Magnet an einem Pfannenboden haftet, ist der Topf Induktionstauglich.

Platzbedarf vor Kauf abklären

Pfannen sollen ihren Platz in der Küche finden. Beim 12l Topf oder der Bratpfanne mit dem 40cm langen Stil wird es schwierig.

Wie oft brauche ich die Pfanne?

Gerade wir Hobbyköche tendieren dazu, rasch nochmal eine Pfanne zu kaufen, die dann 1-2 mal im Jahr gebraucht wird. Ob das nötig ist, muss jeder selber entscheiden.

Pflegehinweise

Am besten reinigen, solange die Pfanne noch warm ist. Bei hartnäckigen Rückstände wie Polenta, mit Wasser auffüllen und über Nacht stehen lassen.

Kalkflecken oder Verfärbungen am Pfannenboden: Etwas Essig einfüllen und auf die warme Platte stellen. Nach einigen Minuten nachreiben.

Eisenpfannen, Bräter, Grillbratpfannen, Stahlwok erhitzen, Salz und etwas Öl einfüllen und mit Papier ausreiben. Niemals Seife verwenden!

Messer

Auf seinen Messersatz ist mancher Hobbykoch sehr stolz. Die meisten Köche sind mit Victorinox Messern aus der Standardserie zufrieden. Wogegen der ambitionierte Hobbykoch schon längst geschmiedete Spezialklingen sein eigen nennt.

Woran erkennt man ein gutes Messer?

Auf den ersten Blick ist es schwer, ein hochwertiges Messer von einem weniger guten zu unterscheiden. Wesentliche Eigenschaften zeigen sich erst beim täglichen Gebrauch. An folgenden Merkmalen lassen sich Qualitätsmesser erkennen:

Die saubere Verarbeitung

Die Messerkomponenten sind fugenlos zusammengesetzt. Durch das Ausmachen entsteht ein nahtloser Übergang zwischen Kropf und Heft. Das ist besonders unter hygienischen Aspekten wichtig. Klinge und Heft sind frei von Unebenheiten und Graten, so dass sich keine Bakterien festsetzen können.

Das Oberflächen-Finish

Die Klinge hat eine feingeschliffene Oberfläche, die beim Feinpliesten zusätzlich hoch verdichtet wird. Daran erkennt man die hochwertige Oberflächenbearbeitung.

Die Sicherheit

Heft und Kropf sind so ausgestaltet, dass die Hand einen festen Halt hat

und nicht abrutschen kann. Ein ergonomisch geformtes Heft und das richtige Gewicht erlauben ermüdungsfreies Arbeiten bei hoher Sicherheit.

Die Schnitthaltigkeit

Die Schnitthaltigkeit bestimmt die Gebrauchsdauer der Klingen bei ausreichender Schneidfähigkeit. Ein gutes Messer bleibt bei entsprechender Pflege lange scharf.

Die Korrosionsbeständigkeit

Je feiner die Klingeoberfläche geschliffen oder poliert ist, desto rostbeständiger ist sie.

Die Spülmaschinen-Eignung

Qualitätsmesser mit Kunststoff- oder Edelstahlheften können in der Spülmaschine (vorzugsweise im Sparprogramm bei max. 55°C) gereinigt werden. Allerdings ist die Reinigung von Hand immer schonender und daher zu empfehlen.

Messer mit Holzgriffen laugen in der Spülmaschine aus und quellen auf. Sie dürfen nur unter fließendem Wasser abgespült werden.

Damast-Klinge

Damast-Messer bestehen aus mehreren Lagen ineinander geschmiedeter Stahl-Lagen. Diese Messer haben eine sehr hohe Biegefestigkeit. Kern des Messers (Schneide) ist meistens aus einem härteren Material gefertigt.

Damast ist sehr schön für das Auge, für Küchenmesser aber eigentlich kaum von Vorteil, bei einem Küchenmesser ist die Schnitthaltigkeit der Schneide das A und O.



Casserole/Stielkasserolle



Poêle lyonnaise/Lyonerpfanne



Bräter



Marmite/ Bouillonkesel/ Kochtopf



Bratpfanne



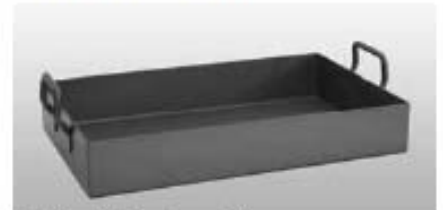
Braisiere/Schmorgeschirr



Rondeau/niedriger Bratentopf



Grillbratpfanne



Rôtissoir/Bratgeschirr



Poissonerie/Fischkessel



Sauteuse/Schwenkkasserole



Wok



Bassine/Kupferschlagkessel



Sautoir/Flachkasserole



Marmite à Pression/Dampfkochtopf



Bain Marie/

Kochmesser



Küchenmesser



Küchenmesser/Oficemesser



Gemüsemesser



Kochmesser



Lachsmesser



Tranchiermesser



Fleischermesser



Konditorsäg



Küchenbeil

Fleischermesser



Ausbeinmesser



Stechmesser



Kleintiermesser



Blockmesser



Schlacht- oder Zerlegemesser



Blockmesser

Japanische



Deba



Santoku



Usuba



Sashimi /

Sondermesser



Touriermesser



Buntschneidemesser/Demidov



Zestenshäler/Zitronenschaber



Kanneliermesser



Kugelausstecher



Butterroller



Brotmesser



Käsemesser



Weichkäsemesser



Tomatenmesser

Werkzeuge



Sparschäler



Fleischthermometer



Horn



Teigschaber



Spachtel/Palette



elektronisches Thermometer/ Kern-temperaturmesser



Loch- und Spitztüllen



Fleischgabel



Spicknadel



Wetzstahl



Spätzlesieb



Pastetenform zum öffnen



Knoblauchpresse



Trüffelhobel



Teigrad



Gemüsehobel Mandoline
Gemüsehobel Mandoline



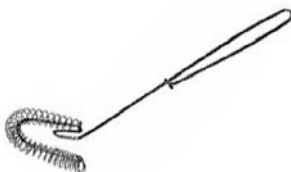
kleine Pastetenform mit Deckel



Schneebesen



Timbale- oder Dariolform



Spiral-Schneebesen
Spiral-Schneebesen

Messer schleifen

Ist es notwendig Messer zu schleifen? Dazu gibt es nur ein überzeugtes JA! Denn mit einem Messer das nichts „haut“ schneidet man sich die Finger aber nicht das Schneidgut. Zudem ist es ein scheussliches Arbeiten, wenn man mit viel Kraft auf die Zwiebel drücken muss und keine feine Würfel möglich sind.

Wie oft soll man schleifen und womit soll das gemacht werden? Was kann man selber tun und was soll dem Schleifservice überlassen werden?

Schleifservice

Hier werden die Messer maschinell geschliffen. Die Schneide erhält eine neue Schnittfläche, die vom Heft bis zur Spitze denselben Winkel aufweist. Beim Schleifservice kostet das Schleifen eines Kochmessers je nach Anbieter und Grösse zwischen 8.00 bis 20.00 Franken. Allerdings arbeitet nicht jeder Service mit derselben Qualität. Wo der Könner perfekte Messer abliefert hat der andere die Klinge womöglich verbrannt und durch Nachpolieren ist das nicht sichtbar.

Selber Schleifen

Wer etwas manuelles Geschick und Geduld hat, schleift seine Messer in sehr guter Qualität selber. Als Basis dienen Schleifsteine in verschiedenen Körnungen. Oder für den Grobschliff einen Maschinelle Schleifscheibe am besten mit einem feinen Sandstein im Wasserbad. Korundschleifmaschinen erhitzen den Stahl sehr stark und sind für Küchenmesser eher ungeeignet.

Schleifsteine

Will man hauptsächlich **europäische Küchenmesser** schleifen, empfiehlt sich ein Kombinationsstein für den Vor- und Nachschliff, z.B. den preiswerten chinesischen Stein von Diamond Brand oder den 6K von Apex. Für gehobene Ansprüche den Kombinationsstein Cerax

Super Stone (1000/3000).

Empfehlenswert sind Natursteine wie Arkansas, Belgischer Brocken, Washita oder andere. Diese Steine sind in guter Qualität jedoch selten und etwas teuer. Keramiksteine sind meistens in guter Qualität erhältlich.

Japanische Küchenmesser sind bei der Wahl der Schleifmittel etwas anspruchsvoller, sie sollten nach Möglichkeit mit japanischen Wassersteinen geschliffen werden. Der letzte Schleifgang ist feiner als bei europäischen Messern. Empfehlung: japanischer Kombinationsstein 1000/6000 Körnung.

Japanische Wassersteine schlämen etwas, weil beim Schleifen viel Bindemittel abgetragen wird, die Steine nutzen sich eher rasch ab, dafür haben sie ein hervorragendes Schleifverhalten.

Billige Steine meistens unter hundert Franken sind nicht zu empfehlen.

Schleifen

Den Stein auf der Arbeitsfläche fixieren: einfach, indem man ihn auf einen feuchten Wischlappen stellt, komfortabel mit einer Vorrichtung und Schraubzwingen.

Das Messer wird nun auf den Stein aufgesetzt, in dem richtigen Winkel (für Küchenmesser und andere leicht beanspruchte Messer wählt man einen flachen Winkel ca. 10° bis 15° und für stärker beanspruchte Messer wird ein steilerer Winkel von ca. 15° bis 20° (Jagdmesser) und 20° bis 25° (Haumesser) gewählt; für einseitig angeschliffene Messer (japanische Küchenmesser) wird ein Winkel leicht unterhalb des doppelten jeweiligen zweiseitig angeschliffenen Messers gewählt, damit können diese Messer Ihre Fähigkeiten besonders gut ausspielen. Durch den härteren Stahl und das geson-

derte Einsatzverhalten (man geht vorsichtiger damit um bewirkt der kleinere Keilwinkel ein sehr gutes Eindringverhalten in das Schnittgut bei gleichzeitig akzeptabler Schnitthaltigkeit.

Bei guten Küchenmessern (vor allem Japanischen) versucht man den Herstellerwinkel beizubehalten, da diese Hersteller sich meistens ein wenig mehr Mühe als Ihre europäischen Kollegen beim Schärfen geben und der Winkel schon an sich seinen Sinn erfüllt. Am besten lässt sich dies bewerkstelligen, indem man die Schneide des Messers auf der zu schärfenden Seite mit einem Edding oder anderen wasserfesten Stift einfärbt und nach wenigen Schleifzügen kontrolliert, wo denn der Abtrag erfolgte. Wurde die Farbe an der Schneide auf einem etwas breiteren Streifen entfernt dann ist der Winkel korrekt. Bei einem Messer, dass man häufiger nachgeschliffen hat kann man so natürlich auch den Schleifwinkel kontrollieren.

Die Art der Bewegung ist dabei eigentlich nicht wichtig, bei einer 8 macht man jedoch eine gleichmäßige Bewegung, die das konstante Einhalten des Schleifwinkels erleichtert. Eine andere sehr gut einzusetzende Bewegung ist die Sensenbewegung. Dabei wird das Messer mit dem dem Griff am nächsten befindlichen Schneidenbereich auf den Schleifstein gesetzt. Dann bewegt man das Messer nach vorne und gleichzeitig zur Seite.

Wetzstähle

Wetzstähle dienen eigentlich dazu, den Grat des Schneide, der durch das Auftreffen der Klinge auf harte Materialien (Knochen) umgebogen wird, wieder aufzurichten.

Das schnelle wetzen der Messer, wie man es oft in Dönerbuden oder Metzgereien zu sehen bekommt, bringt keine guten Resultate. Durch die schnelle Bewegung kann ein hartes Auftreffen des Messers auf den Wetzstahl nicht ausgeschlossen werden. Dadurch können kleine Dellen auf der Klinge entstehen. Weiterhin kann man bei der schnellen Methode den Schneidwinkel nur unvollkommen beibehalten.

Empfehlung: Wetzstahl auf eine rutschfeste Unterlage stellen. Dann kippt man den Wetzstahl soweit zur Seite, bis man den halben Keilwinkel erreicht hat. Das Messer wird nun im unteren Bereich des Wetzstahles an den Wetzstahl herangeführt, die Klingenschneidrichtung wäre senkrecht zur Unterlage.

Jetzt bewegt man das Messer allerdings nicht in Schneidrichtung sondern vorsichtig, beinahe ohne Seitendruck gegen die Schnittrichtung.

Man zieht also das Messer hoch und gleichzeitig zu sich. Für die andere Klingenseite wiederholt man diese Prozedur, jedoch kippt man den Stab zur anderen Seite. Durch diese recht harmlose Behandlung kann man vorsichtig den Grat aufrichten, ohne ihn abzubrechen.