

DAS MESSER



Der Messerschmied: Marco Guldemann



Der Koch: Yanick Mumenthaler

Die Messer von Messerschmied Marco Guldemann sind handgeschmiedete Unikate. Küchenchef Yanick Mumenthaler ist stolzer Besitzer eines solchen Messers. «Messer & Gabel» hat sich mit Koch und Schmied über das wichtigste Werkzeug in der Küche unterhalten.

Es ist der verlängerte Arm jeder Köchin und jedes Kochs: das Messer. Auch Marco Guldemann hatte als gelernter Koch mehrere Stunden pro Tag ein Messer in der Hand. Und weil Guldemann – wie er von sich selber sagt – immer ganz genau wissen will, wie Dinge funktionieren, fing er schon während seiner Arbeit als Koch und seiner Ausbildung an der Hotelfachschule an, sich intensiv mit dem Alltagswerkzeug Messer auseinanderzusetzen. Und schnell einmal reichte es ihm nicht mehr, von Stahl, Schliffen und Klingensformen nur zu lesen. So kam es, dass er 2007 auf dem Mini-Amboss eines Schraubstocks sein erstes Messer schmiedete. «Als Kind habe ich Modellflugzeuge und Armbrüste gebaut und irgendwann habe ich halt auch ein Messer gemacht», lacht er.

Selbst ist der (Guldi)Mann

Heute, elf Jahre und viele Messer später, hängt in Guldemanns Werkstatt in Zürich eine Vitrine mit neun ganz besonderen Messern. Für den Laien schöne Stücke, für den Messerschmied fehlerhafte Arbeiten.

Aber jede einzelne davon war wichtig für den Werdegang des Messerschmieds, der sich alles an seinem Metier selbst beigebracht hat. Auch die meisten Maschinen in der Werkstatt sind übrigens Eigenkonstruktionen oder nach eigenen Ideen umgebaut. Überhaupt sind Fortschritt und Erfindergeist allgegenwärtig in der Messerschmiede Guldemann. Wer hier ein ruppiges und russiges Handwerk erwartet, irrt. Viele Arbeitsschritte auf dem Weg zu einem Messer sind Feinstarbeit, viele Materialien Hightech und das Endprodukt schliesslich ein «Hochleistungsküchenmesser» – so nennt der Messerschmied seine Kreationen.

Massarbeit für die Ewigkeit

Doch was macht diese Messer nun so einzigartig? «Meine Messer sind von A bis Z Handarbeit», erklärt Guldemann. «Das heisst aber nicht, dass ich nur mit dem Hammer arbeite. Eine Spindelpresse von 1964 mit ca. 80 Tonnen Druckkraft unterstützt mich

bei der Aufarbeitung des Stahls. So entstehen Produkte, die bei entsprechender Pflege ein Leben lang halten. Das heisst vor allem: Meine Messer behalten ihre Schärfe überdurchschnittlich lange und die Klinge ist extrem resistent gegen Verschleisserscheinungen.»

«Schmieden ist wie Kochen: Ich nehme Einfluss auf die Physik und die Chemie eines Stoffes.»

Doch Schärfe und Beständigkeit sind noch längst nicht alle Vorzüge von Guldemanns Messern: «Von der

Klinge bis zum Griff ist jedes meiner Messer ein Unikat, das bis ins kleinste Detail den Ansprüchen und der Anatomie meiner Kundinnen und Kunden angepasst ist. » Ein ausbalanciertes Messer liegt perfekt in der Hand, ist nicht zu schwer und nicht zu leicht, die Klinge passt zum Verwendungszweck und der Griff zur Hand und zur individuellen Schneidetechnik.

Die Arbeit mit einem solchen Messer ist kraftsparend und somit präzise und sicher.

PLANEN

Guldimanns Messer sind hand- und massgeschmiedet. Bei einem ersten Treffen klärt er ab, wofür das Messer eingesetzt werden soll und analysiert Hand und Schneidetechnik der Kundin oder des Kunden.



SCHMIEDEN

Das Schmieden des Stahls ist nur einer von vielen Schritten auf dem Weg zu einem Messer. Dabei geht es darum, das Ausgangsmaterial für die Klinge zu schaffen.



ZEICHNEN

Hat man sich über die Eigenschaften des Messers und über das Material geeinigt, skizziert Guldemann einen ersten Entwurf des Messers.



SCHLEIFEN

Ihre Form oder Geometrie erhält die Klinge durch den Schliff. Das hat noch nichts mit dem Schärfen der Schneidekante zu tun. Das passiert erst später und verlangt höchstes Fingerspitzengefühl.

«Insgesamt 53 Arbeitsstunden stecken im Allzweckmesser von Yanick Mumenthaler.»

Ein Messer für Yanick

Das bestätigt auch einer, der es wissen muss: Yanick Mumenthaler, ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft und Küchenchef der Stiftung für Betagte in Münsingen. Er ist derart überzeugt von Guldemanns Produkten, dass er den Zürcher Messerschmied regelmässig bei Auftritten an Fachmessen unterstützt. Und Mumenthalers Messer ist natürlich nicht nur dann in Topform: «Das Besondere an diesem Messer ist, dass es über längste Zeit in Höchstform bleibt. Ich habe es seit einem halben Jahr und es schneidet noch immer wie am ersten Tag.» Diese überdurchschnittlich lange Schneidefähigkeit hat damit zu tun, dass sich Guldemann für die Herstellung des Stahls viel Zeit nimmt und beim Schmieden mit ungewöhnlich tiefen Temperaturen arbeitet. So hat auch die Klinge von Mumenthaler – sie besteht aus reinem Damaszenerstahl – eine hohe Härte, das heisst, sie nutzt sich fast nicht ab. Gleichzeitig ist die Schneidekante zäh genug, dass sie sich über Jahre hinweg abziehen und nachschleifen lässt, ohne darunter zu leiden. Doch diese Vorzüge haben ihren Preis: 53 Stunden hat Guldemann an Mumenthalers Messer gearbeitet. 3600 Franken ist das Messer wert.

High-End oder Massenware?

Dem Messerschmied ist bewusst, dass er mit seinen Produkten eine Nische bedient. Zu seinen Kunden gehören Profis wie Yanick Mumenthaler oder Rebecca Clopath, aber auch Hobbyköchinnen und Messerliebhaber. Alles Menschen also, die sich etwas speziell Wertiges leisten möchten, sei es für die Arbeit oder das Hobby.

«Natürlich kann man nicht nur mit einem High-End-Messer gut schneiden», stellt Guldemann klar «Es gibt durchaus auch gute Produkte ab Stange.» Grundsätzlich könne

man davon ausgehen, dass ein teureres Messer – ungefähr ab 300 Franken – auch eine spürbare Mehrleistung bringt.

«Wer sich so ein Messer leisten will, muss für sich klären, wozu das Messer primär gebraucht wird», rät der Fachmann. «Auch ist es immer ratsam, ein Budget festzulegen, denn die Preisspanne bei Messern ist enorm. Für alles Weitere sollte man sich in einem Messerfachgeschäft beraten lassen. Denn bei der Wahl von Material, Grösse und Messerart kann nur ein Profi angemessen unterstützen.»

Messer ≠ Messer

Fragt man Mumenthaler, ob er denn nur noch mit seinem Guldemann-Messer arbeite, ist seine Antwort klar: «Ein sogenanntes Allzweckmesser kann zwar vieles. Dennoch – und das hat nichts mit der Qualität zu tun – gibt es Verwendungszwecke, da muss eine spezialisierte Klinge ran.» Und auch der Messerschmied stellt klar: «Ein Allzweckmesser ist immer eine Kompromisslösung und theoretisch gibt es für jeden Einsatzbereich ein spezifisches Messer.» Man denke an die Fleischverarbeitung: Da gibt es vom Hackbeil über das Tranchiermesser bis hin zum Geflügel- oder dem Ausbeinmesser unzählige Spezialwerkzeuge. Diese Messer haben alle eine unterschiedliche Klingengeometrie und können dadurch bestimmte Aufgaben speziell gut erfüllen. «Je spezifischer das Messer zum Einsatzbereich passt, desto besser ist die Schneidleistung des Messers», fasst Guldemann zusammen. «Eine gute Schneidleistung macht nicht nur die Arbeit sicher, sie schont auch die Lebensmittel: Sie werden weder zerdrückt noch zerrissen. Ihr Geschmack bleibt nicht auf dem Schneidebrett, sondern landet auf dem Teller.»

KLEINES 1×1 DER MESSERPFLEGE

ABZIEHEN ODER WETZEN

Zu viel Druck, der falsche Winkel, ein schlechter Wetzstab schaden der Schneidekante. Guldemann rät, sich von einer Fachperson die richtige Technik für das jeweilige Messer zeigen zu lassen.



SCHÄRFEN

Wenn auch Wetzen keine spürbare Schärfe mehr bringt, muss der Profi ran. Dieser dünnt die Klingenseiten aus. Dadurch kann auch die vorderste Schneidekante wieder gut geschärft werden.



REINIGEN

Lauwarmes Wasser, sanftes Reiben mit blossen Fingern und etwas Seife – das reicht, um ein Messer zu reinigen. Für handgemachte Messer gilt: «Spülmaschine ist tabu!» und «Abtrocknen obligatorisch!».

