

Messerscharf

Seit zigtausend Jahren gehören Messer zum Grundwerkzeug des Menschen. So ist es kaum verwunderlich, daß die Grundform des Nesmuk-Messers einem über 3.500 Jahre alten Messertyp nachempfunden wurde. Neben den ebenfalls altbekannten Werkzeugen wie Säge und Hammer bleibt das Messer „das“ Handwerksmittel, welches bis heute unersetzlich für die Menschheit ist. Das von uns in Folge beschriebene Nesmuk Janus wurde in Anlehnung an die handgeschmiedeten Carbonstahlklingen des Hauses konzipiert.

Lars Scheidler, Gründer und Mitinhaber der Nesmuk KG aus dem niedersächsischen Wunstorf, fertigt neben der Produktlinie Exklusiv, Soul und Diamor® das hier vorzustellende Modell Janus 3.0. Janus - der römische Gott mit seinem Doppelgesicht steht in diesem Falle für den Blick in die Vergangenheit wie gleichermaßen in die Zukunft. Das Symbol für die Union von Tradition und Fortschritt. Während lediglich das handgeschmiedete Nesmuk-Exklusiv eine komplette Eigenanfertigung ist, werden für die anderen Messertypen Klingen aus einem patentierten Hochleistungsstahl mit einem Anteil von Niob verwendet und zusätzlich mit DLC (Diamond-Like Carbon)

beschichtet. Der in Schneidstählen sehr ungewöhnliche Niobanteil sorgt für ein außerordentlich feines Stahlgefüge. In dieser Ausprägung findet man dieses sonst nur in den traditionellen, aber dafür rostenden Stählen. Diese Sonderlegierung macht die extrem scharfe und feine Schneide erst möglich. Durch ihre feine Struktur scheint sie dem an eher gröbere Schneiden gewohnten Nutzer auf den ersten Blick als nicht so scharf. Die Sonderlegierung ist der Garant für ein unvergleichliches Schneiderlebnis und sehr hohe Standzeit. Hierin liegt auch das Geheimnis der auf besondere Art einseitig plan- und auf der anderen Seite hohl geschliffenen Klinge. Durch den einseitigen kompletten Hohlschliff wird die Klinge im Grundgewicht wesentlich leichter und gleitet auch viel leichter durch das Schneidgut, was gerade bei längerem Gebrauch sehr angenehm auffällt. Das Nesmuk-Messer weist eine Gebrauchshärte von 62 HRC (Härteprüfung nach Rockwell) bei zusätzlicher Rostfreiheit auf. Zur Orientierung: Der üblicherweise für Messer verwendete Edelstahl besitzt eine Gebrauchsschärfe von 53 HRC. Japanische Messer besitzen im Regelfall eine Schärfe von 61 HRC. Die halb industriell hergestellten Nesmuk-Janus-Kochmesser werden vor der Auslieferung allesamt durch Herrn Scheidler und sein





Team bearbeitet und getestet.

Das Nesmuk Janus ist eines der schärfsten Messer auf dem Markt. Damit dies lange so bleibt, sollte man es entsprechend behandeln. Wer kann den Umgang mit diesem Spitzenprodukt besser darstellen als ein Spitzenkoch? Hubert Obendorfer, Sternekoch nach Guide Michelin mit 16 Punkten, stellte sich gerne zur Verfügung, um uns in die Besonderheiten im Umgang mit diesem klassischen Handwerksmittel einzuweihen.

Schon die Unterbringung in einer sehr wertvoll gehaltenen Schatulle gefiel ihm. „Da gehört es nach Gebrauch und Reinigung auch wieder hin“, bemerkte er ganz nebenbei... Hubert Obendorfer weiter:

„Bei einem Messer ist der erste Kontakt sicherlich der Augenkontakt, danach erfolgt als nächster und sehr wichtiger Aspekt der Griff. Denn nicht die Klinge führt, sondern die Hand, und diese sollte sich an einem Griff sofort wohlfühlen können.“
Und:

„Augenfällig wird bei der Betrachtung dieses Griffes die Herstellung aus dem Holz einer jahrtausendalten Mooreiche - mit speziellem Nußöl versehen, welches in das Holz eindringt, es perfekt imprägniert und dennoch die Offenporigkeit nicht zerstört. Es handelt sich hierbei nicht um eine eigene Holzart, sondern um subfossile Eichenstämme, die mindestens 3.000 Jahre in Sümpfen, Mooren oder Flüssen gelegen haben.“

Neben dieser Ausführung gibt es umfangreiche Alternativen, die sich bestens auf der Internetseite des Herstellers betrachten lassen. Aufgrund der

verwendeten Materialien und deren unterschiedlichen Strukturen ist jedes Nesmuk-Messer ein Unikat.

„Der Nesmuk-Janus-Griff gibt mir sofort ein Gefühl der Sicherheit. Das Messer liegt ausgezeichnet in der Hand und es besitzt ein sehr angenehmes Wiegegefühl“, wie Obendorfer an einem Schneidbrett sofort demonstrierte. „Seit einigen Jahren ist die Hinwendung zu hochwertigen Küchenprodukten schon irgendwie Mode geworden“, merkte er anerkennend an.

„Es gehört selbstverständlich dazu, nicht nur bei der Auswahl der Zutaten für ein wohlschmeckendes Gericht aufzupassen, sondern sich ganz konsequent auch mit hochwertigen, schönen und praxisgerechten Messern auszustatten. Dabei müssen es gar nicht viele sein. Der Blick nach Asien zeigt, daß hier mit Hilfe von ein bis zwei Messern alles gekocht wird. Auf die Qualität kommt es halt an und ein optimales Küchenmesser sollte universell einsetzbar sein, vom Gemüse bis zu Fisch und Fleisch alles perfekt schneiden“.

--> Den vollständigen Text finden Sie In HIFI-STARS Nummer 8!

