



Testsieger: Das japanische Kochmesser Sanjo S-43 von Tadafusa

Japanische Messer sind Spitze

Das Kochmesser ist das wichtigste Werkzeug in der Küche. Der saldo-Test zeigt: Für Spitzenprodukte zahlt man über 100 Franken. Es gibt aber auch gute Messer für deutlich weniger Geld.

Ein gutes Kochmesser begeistert Profis und Hobbyköche. Dafür nehmen sie auch hohe Preise in Kauf. Doch ist der tiefe Griff ins Portemonnaie nötig? *saldo* hat 14 Kochmesser mit Preisen zwischen 9 und 280 Franken ins Labor geschickt und einem Test unterziehen lassen (siehe «So wurde getestet», Seite 23).

Fazit: Spitzenqualität hat ihren Preis. Die drei besten Messer kosten zwischen 169 und 280 Franken. Die Modelle von Tadafusa und Miyabi erzielten im Praxistest die Höchstnote. Nur der Testsieger von Tadafusa erreichte auch bei der Klingenqualität die Note 6: Die Klinge ist aus erstklassigem Material, ausserordentlich hart und scharf – auch am Testende. Ebenfalls sehr gut sind die Klingen der

Geeignet für Einsteiger

Die drei besten Messer im Test haben Klingen in der japanischen Santoku-Form. Sie sind breit und beidseitig geschliffen. Die in Japan beliebten Allzweckmesser eignen sich auch für Einsteiger

deutlich teureren Messer auf Platz zwei und drei. Wermutstropfen beim Miyabi-Modell: Die Klinge verbog sich unter Belastung im Vergleich zu den anderen Messern stark.

Ein hoher Preis ist aber kein Garant für gute Qualität. Die zwei teuren Produkte von WMF (Fr. 229.-) und Le Creuset (Fr. 219.90) schnitten nur genügend ab. Das WMF-Modell hatte nach dem Falltest Risse im Griff. Das Messer von Le Creuset enttäuschte im Praxis- und im Schärfetest.

8 der 14 Messer rosteten relativ stark

Günstige Modelle schafften es nicht aufs Siegerpodest. Das Zyliss-Kochmesser für nur Fr. 37.50 ist trotzdem ein Kauf Tipp. Im Praxistest kam es mit den meisten Lebensmitteln zurecht – nur mit dicken Rüebli und Kürbis hatte es Mühe. Auch andere Herausforderungen meisterte es gut bis sehr gut. Das Messer von Zwilling für knapp 56 Franken war im Praxistest besser als das Zyliss-Produkt. Es hat aber eine etwas weichere Klinge und liess sich nicht so leicht reinigen.

Das günstigste Modell im Test war das Messer von Manor für Fr. 9.90. Es erreichte bei fast allen Prüfungen die Noten «ungenügend» oder «genügend» und landete auf dem letzten Platz. Tomaten, Fleisch und Kürbis schnitt es kaum. Das Labor fand heraus, dass die Klinge aus verschleissanfälligem Material bestand. Das war auch bei den Produkten von Qualität & Prix und Kuhn Rikon der Fall.

8 der 14 Messer korrodierten relativ stark, nachdem sie längere Zeit Salzwasser ausgesetzt waren, darunter auch die drei besten. Das Salz beschädigte die oberste Schicht der Klinge, sodass kleine Löcher entstanden. Bei den Messern von WMF und Le Creuset bildeten sich Risse. Mit richtiger Pflege kann man Korrosion in der Regel verhindern (siehe Interview).

WMF sagte, man habe bisher keine Risse wahrgenommen, und geht von einem Einzelfall aus. Der Hersteller will bei internen Qualitätstests «verstärkt darauf achten». Victorinox schreibt zur Korrosion: «Das ist ein

Fortsetzung Seite 22

Test Kochmesser

sehr aggressiver Test, das Resultat kommt in der Praxis nicht zum Tragen.» Man werde aber prüfen, ob eine Verbesserung möglich sei. Laut Marco Röllin, Importeur des Tadafusa-Messers, kann sich bei normalem Gebrauch die mittlere Schneideleiste leicht verfärben, es bilde sich aber kein Rost.

Kuhn Rikon erklärt: «Die Testresultate decken sich mit unseren eigenen Erkenntnissen.» Man habe den Qualitätsrückstand bemerkt. «Wir werden das Messer im nächsten Jahr aus dem Sortiment nehmen.»

Berghoff betont, das getestete Kochmesser sei für Profi-Köche entwickelt worden, die Klinge bestehe aus einer Profi-Metallmischung. Korrosionsbeständigere Klingen hätten dafür «andere Nachteile in Bezug auf Schnitt und Gebrauch».

Sabine Rindlisbacher

«Ein gutes Messer hält ewig»



Zur Person

Marco Breitenbach ist Küchenchef und Leiter Küchenausbildung an der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark. Im *saldo*-Interview sagt er, was ein gutes Kochmesser ausmacht.

saldo: Wie wählen Sie ein Küchenmesser aus?

Marco Breitenbach:

Ich prüfe, welche Qualität Klinge und Stahl haben und wie das Messer in der Hand liegt. Zudem achte ich auf das Gewicht. Ein schweres Messer ermüdet die Hand. Ein gutes Messer hält ewig – vorausgesetzt, man pflegt es.

Einige Messer korrodierten im Test rasch. Wie lässt sich das vermeiden?

Sobald man ein Messer nicht mehr benötigt, muss man es reinigen, trocknen und versorgen, am besten in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste. Die Messer dürfen nie in die Spülmaschine, das macht die Klingen stumpf und löchrig. Und man muss sie regelmässig schleifen.

Sie bringen Köchen das Handwerk bei. Was ist der häufigste Fehler mit Messern?

Zu viel Druck oder Kraft. Wenn ein Mes-

ser scharf ist, muss man keinen übermässigen Druck auf das Schneidegut ausüben.

Was ist beim Umgang mit dem Kochmesser wichtig?

Man sollte das Kochmesser möglichst locker halten. Die Hand darf sich nicht verkrampfen. Zum Schneiden nimmt man Unterlagen aus Kunststoff oder Holz. Edelstahl und Marmor sind tabu, damit werden Klingenspitzen stumpf und runden ab.

14 Kochmesser im Test



	Tadafusa	Kai	Zwilling	Zyliss	Zwilling	Victorinox
Bezeichnung	Sanjo S-43 Wa-Santoku	Shun Premier Tim Mälzer Series Santoku	MIYABI 5000FC-D Santoku Messer	Kochmesser	Gourmet Kochmesser	Grand Maître Kochmesser
Eingekauft bei	Japanische-kochmesser.ch	Globus	Microspot.ch	Nettoshop.ch	Manor	Victorinox
Bezahlter Preis in Franken	169.–	279.90	244.85	37.50	55.90	104.–
Praxistest	40% ¹ 6	5,5	6	4,9	5,4	4,8
Klingenqualität	30% ¹ 6	5,7	5,9	5,2	4,8	5
Handhabung	10% ¹ 4,5	5	5	5	4,5	5
Robustheit	10% ¹ 6	6	2,5	6	5,3	6
Korrosion	5% ¹ 2,5	2	2	5,6	5,8	5,8
Reinigung	5% ¹ 4,5	6	6	6	4,5	6
Gesamtnote	100% 5,6	5,4	5,3	5,2	5,1	5,1
Gesamturteil	Sehr gut	Gut	Gut	Gut	Gut	Gut

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut | 4,8 bis 5,4 = gut | 4,0 bis 4,7 = genügend | 2,5 bis 3,9 = ungenügend | weniger als 2,5 = schlecht; bei gleicher Gesamtnote



So wurde getestet

Die VPA Prüf- und Zertifizierungs GmbH in Remscheid (D) testete für *saldo* 14 Kochmesser mit Klingenlängen von 17 bis 20 cm. Im Detail:

■ **Praxistest:** Wie gut schneiden die Produkte Lebensmittel? Wie viel Kraft ist nötig? Das Labor prüfte die Messer mit Schnittlauch, überreifen Tomaten, Fleischstreifen und -stücken, Weich- und Hartkäse, dicken Rüeblis sowie Kürbis.

■ **Robustheit:** Messer dürfen nicht reißen, brechen oder

bleibende Verformungen von über 3 Grad aufweisen. Die Experten führten Fallversuche aus 1,2 Meter Höhe auf eine harte Oberfläche durch. Die Messer fielen jeweils fünfmal auf den Handgriff, den Rücken, die Vorder- und Rückseite. Im Biegeversuch belastete das Labor die Klingen mit 30 Newton – etwa 3 Kilo – und mass die graduelle Verformung.

■ **Klingenqualität:** Die Klingen schnitten, eingespannt in ein Gerät, unter einer Belastung von 50 Newton – etwa 5 Kilo – in einen Stapel aus speziellem Papier. Das Labor mass die

Schnitttiefe, die durch das Hin- und-her-Bewegen der Klinge erzielt worden war. Der Vorgang wurde 60 Mal wiederholt. Bei der Härteprüfung liess das Labor einen diamantenen Prüfkörper in die Oberflächen der Klingen eindringen. Es galt: je mehr Widerstand, desto härter die Klinge. Zudem wurde der Werkstoff der Klingen ermittelt.

■ **Korrosion:** Die Messer lagerten während sechs Stunden in 22 Grad warmem Wasser. Dieses wurde demineralisiert und mit 0,5 Gramm Kochsalz vermischt. Nach dem Bad sollte

das Metall in Griffnähe keine Anzeichen einer Korrosion zeigen. Die Produkte wurden zudem während sechs Stunden jeweils drei Mal pro Minute in 60 Grad warmes Salzwasser getaucht. Die Klingen durften danach keine Risse oder stärkere Korrosion aufweisen.

■ **Handhabung:** Wie gut liegt der Griff in der Hand? Schützt eine Verdickung zwischen Klinge und Griff (Kropf) die Hand? Sind die Kanten weich und abgerundet?

■ **Reinigung:** Lassen sich die Messer einfach reinigen?



Cucina & Tavola	Laguiole en Aubrac	Qualité & Prix	WMF	Berghoff	Le Creuset	Kuhn Rikon	Manor
Kochmesser	Küchenmesser Olivenholz	À Table! Kochmesser	Yari	Kochmesser Hotel Linie	Kochmesser	Black Peak Box Santoku	Kochmesser Classic Noir
Migros	Laguiole en Aubrac	Coop	Globus	Brack.ch	Globus	Globus	Manor
34.95	108.50	14.95	229.–	63.–	219.90	44.90	9.90
4,5	5,2	4,9	4,8	4,3	4,4	4,8	4,2
4,7	3,6	4,1	5,3	4,1	4,4	2,2	2,8
6	5	6	5	5	5	5	4,5
6	6	5	2,5	6	5,3	6	6
6	6	3,5	1,5	3,5	2,5	5,9	3,5
6	6	4,5	4,5	6	6	6	4
5	4,9	4,7	4,6	4,5	4,5	4,3	3,9
Gut	Gut	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Ungenügend

ote Rangierung nach Preis; 1 Gewichtung nach Teilnoten