

# Japaner schneiden gut ab

Es steht Japan drauf, sieht auch so aus und hat eine imposante Klinge – aber nicht alle japanischen Messer sind auch wirklich von einem japanischen Meisterschmied handgefertigt. Und wo bitte ist der Unterschied? «Wer ein handgeschmiedetes Küchenmesser in den Hand hält, es zum Schnitt ansetzt, erkennst den Unterschied auf Anhieb. Da braucht es keine weiteren Worte mehr», sagt Shiro Kamo, japanischer Meisterschmied, stolz. Ohne weitere Anmerkungen zeigt er auf

eines seiner Messer und auf die Tomate, die akkurat bereit liegt. Aufsetzen erlaubt, leichtes Schneiden auch, starkes Drücken verboten. Und schon liegt die Tomate halbiert auf dem Bambusbrett. Klar, auch das stammt aus Japan. Verblüffend hingegen ist die Schnittfläche der Tomate. Glatt poliert, fast glänzend wie ein Kunstwerk. Tomatenfleisch läuft eigentlich keiner aus. «Was für ein Messer», staunen die Interessierten. Marco Röllin, Schweizer Händler für japanische Messer, nickt wissend, erklärt

Scharfes aus Japan: Handgefertigte japanische Messer sind eine heiß begehrte Ware. Signiert und vom Meisterschmied gefertigt, erobern die Messer die Schweiz.

Handgefertigt und signiert: japanisches Kochmesser vom Meisterschmied Shiro Kamo.

SIMONE LEITNER



# LIFESTYLE JAPANISCHE MESSER

die richtige Schnitttechnik, die notabene anders ist als gewohnt, und stellt weitere Gemüsesorten zum Schneiden bereit. Europäisch wird, wer eine Karotte im Scheiben schneidet. Die Oberfläche trocken, kein Saft und hauchdünn. Ein es ist klar: Diese hochwertigen Messer schneiden in jeder Küche glänzend ab.

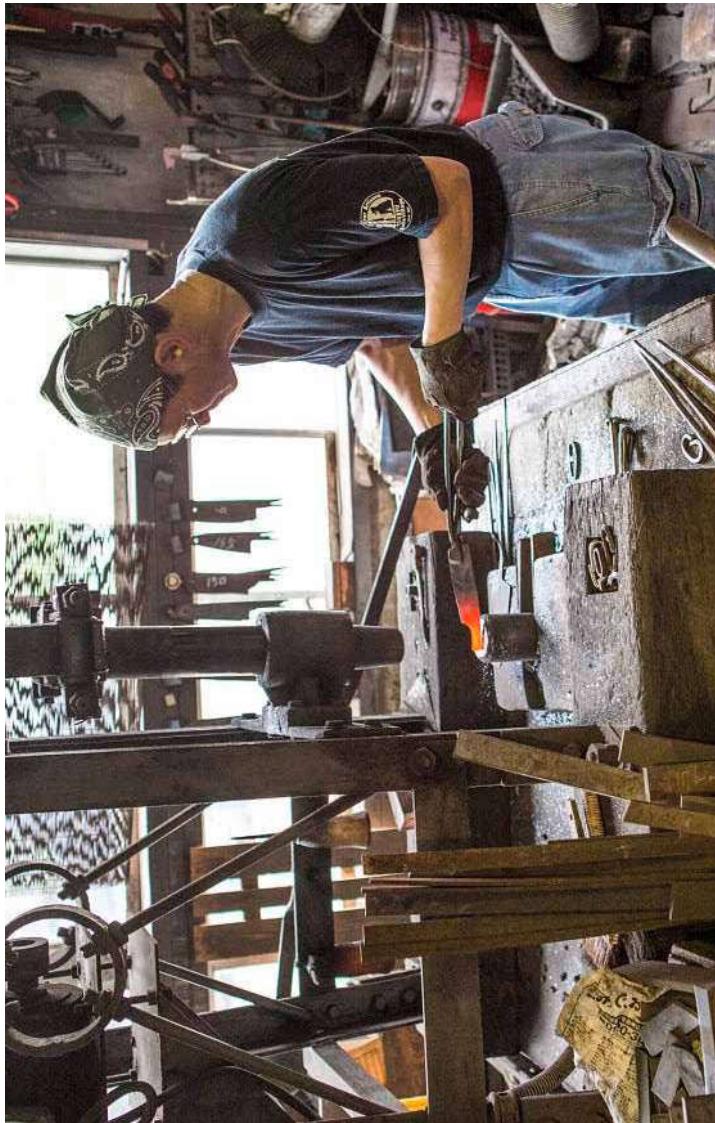
Die Kunst des Schwertschmiedens hat in Japan eine lange Tradition, wenn immer möglich, von Generation zu Generation weitergegeben wird und einen hohen sozialen Status hat. Die handgeschmiedeten und geschliffenen Küchenmesser sind kompromisslos scharf und versprühen noch heute den Mythos jahrtausender alter Schwertschmiedekunst. Auch die edlen Hölzer für den Griff dürfen nicht fehlen, sie prägen den Style des Messers mit.

Das Geheimnis der Schärfe von handgeschmiedeten Messern liegt in der speziellen Fertigung und in der Legierung der verwendeten Schneidlagen. Mit der sogenannten Rockwell-Härte (HRC) bestimmt der Schmied den Härtegrad. «Dieser Härtegrad steht in direktem Zusammenhang mit der Schnithaltigkeit», erklärt Marco Röllin. Im Durchschnitt besitzt ein Küchenmesser von hoher Qualität eine Härte von 52 bis 55 HRC. Hochwertige japanische Küchenmesser erzielen eine Härte von 60 bis 68 HRC. Härtet lassen sich eine Messerklinge kaum herstellen, da sie sonst bei der kleinsten Verkantung brechen würde, weiß der Fachmann, der

seine Lieferanten in Japan persönlich kennt. «Da harter Stahl sehr spröde ist, sind japanische Messer empfindlicher als europäische Messer. Um dieses Problem zu umgehen, verwendet man für Damastmesser mehrere Schichten unterschiedlichen Stahls.» Der extrem harte und scharfe Stahl befindet sich in der Mitte und wird meist mit mehreren Schichten aus weichem Damaststahl ummantelt. So erreicht man eine optimale Kombination, die wenn immer möglich, von Generation zu Generation weitergegeben wird und einen hohen sozialen Status hat. Die handgeschmiedeten und geschliffenen Küchenmesser sind kompromisslos scharf und versprühen noch heute den Mythos jahrtausender alter Schwertschmiedekunst. Auch die edlen Hölzer für den Griff dürfen nicht fehlen, sie prägen den Style des Messers mit.

Das Geheimnis der Schärfe von handgeschmiedeten Messern liegt in der speziellen Fertigung und in der Legierung der verwendeten Schneidlagen. Mit der sogenannten Rockwell-Härte (HRC) bestimmt der Schmied den Härtegrad. «Dieser Härtegrad steht in direktem Zusammenhang mit der Schnithaltigkeit», erklärt Marco Röllin. Im Durchschnitt besitzt ein Küchenmesser von hoher Qualität eine Härte von 52 bis 55 HRC. Hochwertige japanische Küchenmesser erzielen eine Härte von 60 bis 68 HRC. Härtet lassen sich eine Messerklinge kaum herstellen, da sie sonst bei der kleinsten Verkantung brechen würde, weiß der Fachmann, der

dustrieprodukt kaufen.» Der japanische Meisterschmied Shiro Kamo beobachtet die Szenerie. Er lächelt vor sich hin. Die Schweiz gefällt ihm sehr gut. Und das Hotel Monte Rosa in Zermatt sei ein großes Highlight gewesen auf seiner Tour durch die Schweiz. Marco Röllin hat diese Reise organisiert und begleitet ihn. «Ich bestelle viele Messer bei Shiro Kamo und habe ihn schon in Japan besucht.» Auf die langen Wartezeiten wird sich diese Reise nach Zermatt aber trotzdem nicht auswirken. Gut ein Jahr müsse Röllin auf die bestellten Küchenmesser warten. Was für den Laien ausgesprochen lang scheint, weiß der Händler zu managen. Es sei eine Frage der Organisation und des Voraustransports. Shiro Kamo seinerseits nimmt es ruhig und der Reihe nach. Er arbeitet an vielen Messern gleichzeitig, erzählt er in einem Gespräch mit bonalifestyle. «Es sind verschiedene Prozesse, die ich koordiniere.» Shiro Kamo arbeitet im renommierten Takefu Knife Village und ist einer, der die Tradition lebt und liebt. Für sein Handwerk wurde er von der Regierung zertifiziert. Sein Sohn werde das Geschäft vermutlich aber nicht übernehmen. Er studiere und habe auch die Leidenschaft für die Schmiedekunst nicht. Jedenfalls nicht so, wie Shiro Kamo sie hatte. Schon als Kind sei er gerne beim Grossvater und Vater in der Werkstatt gesessen und sehr jung vom Beruf völlig fasziniert gewesen. Die Nachfolgerergelung ist auch in Japan schwieriger geworden. Ob es Frauen hat,



Der Beruf des Messerschmiedes hat in Japan eine lange Tradition.



# LIFESTYLE JAPANISCHE MESSER

## WETTBEWERB

Gewinnen Sie ein Shiro Kamo Aogami 2 Sanuki 165 mm Limited Edition vom japanischen Schmied und einen Naturschliffstein plus Reinigungswerzeug.



## Wie heisst der japanische Messerschmied?

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 30. September 2015 an:  
**bonalifestyle**  
Buchenweg 32,  
4571 Lünenkofen  
oder per Mail:  
[bonalifestyle@gmail.com](mailto:bonalifestyle@gmail.com)

Bei einer Bestellung profitieren **bonalifestyle-Leser von 10 % Rabatt!**  
Im Onlineshop schreiben Sie „bonalifestyle“ ins Gutscheinfeld und sichern sich damit den Preisvorteil.  
Japanische Kochmesser



die Meisterschmiede sind?  
Diese Frage stösst auf wenig Verständnis und grosses Erstaunen, ja fast Entsetzen. «Our women are small size», sagt der Dolmetscher wortwörtlich und schüttelt energisch den Kopf.

Die japanischen Frauen seien klein und hätten nicht genug Kraft für dieses Handwerk. So ist die Nachfrage gelung in Japan noch schwieriger als in der Schweiz.

Für jede Produktgruppe kommt ein anderes Messer zum Einsatz. Eines für Fleisch, für Fisch, für Brot, für Gemüse und eines zum Rüsten. Die Griffe sind aus Rosen-, Sandel-, Pakkar- oder Magnoliensholz gefertigt, die Klingenbergflächen präsentieren sich roh, gehämmert oder geäzzt.

Kein Zweifel, wer mit diesen Messern in der Küche gut abscheinen will, braucht Know-how. Oder Marco Röllin. Er ist für seine Kunden da. «Wenn immer ich eine Auskunft brauche oder auch die Messer schleifen will, bin ich auf die Professionalität des Fachmanns angewiesen», sagt der langjährige Kunde Hause liegt. Sayonara.

Meet and greet im Zermatter Restaurant Myoko. Shiro Kamo und Marco Röllin mit dem Küchenchef Tochihana Yoshihaku (von links),

Japanische Messer schneiden glänzend ab. Sicher und stilvoll aufbewahrt werden sie am Magnetblock aus edlem Holz.

