



# NIPPON CONNECTION

Japan ist für extrem hochwertige Kochmesser in aller Welt bekannt. Wir stellen die grundlegenden Typen vor.

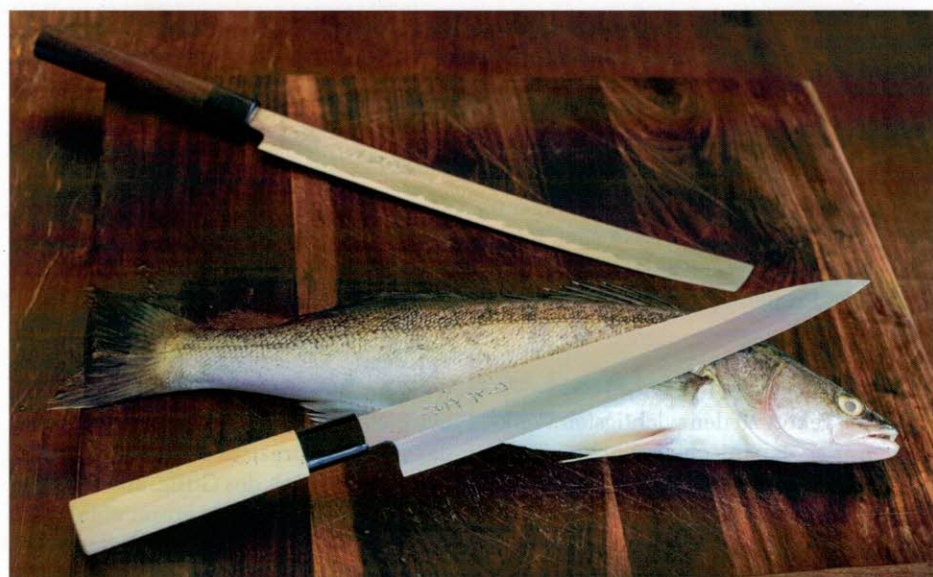
» Japanische Kochmesser finden reißenden Absatz. Vor dem Kauf sollte man sich aber über Sinn und Zweck der speziellen Messer-Typen informieren.

### Yanagiba (Filetmesser)

Japan gehört weltweit zu den Ländern mit dem höchsten Pro-Kopf-Konsum von rohem Fisch. Es ist daher nicht verwunderlich, dass das Werkzeug zum Filetieren und kunstvollen Portionieren von Fisch für Sushi und Sashimi einen zentralen Stellenwert einnimmt.

Die lange, schlanke Klinge des Yanagiba ähnelt der Form des Weidenblatts, dem das Messer auch seinen Namen verdankt. Das Yanagiba durchtrennt selbst zartes Gewebe nahezu widerstandslos, ohne es zu quetschen oder geschmacklich zu beeinträchtigen. Um diese Leistung zu vollbringen, sind drei Konstruktionsmerkmale unabdingbar:

1. Die Schnittkräfte müssen durch einen sehr flachen Anschliffwinkel von 15° bis maximal 20° minimiert werden. Der Anschliff ist fast immer einseitig.
2. Die Klinge muss ausreichend lang sein, um einen „ziehenden Schnitt“ zu ermöglichen. Wenn das Messer durch das Schnittgut diagonal gezogen, anstatt im rechten Winkel edrückt wird, verringert sich rein technisch betrachtet der



Filetmesser für Fisch weisen lange, schlanke Klingen auf. Am gebräuchlichsten ist die im Vordergrund liegende sogenannte „Weidenblatt“ Form (Yanagiba). Die Variante mit schräg angeschliffener Spitze (dahinter liegend) heißt Kengata Takohiki.

3. Die Klinge muss möglichst schlank sein, um wenig Kontaktfläche mit dem Schnittgut aufzuweisen.

Das Yanagiba sollte eine Klinglänge von mindestens 20, besser 30 Zentimetern aufweisen, nach oben gibt es nahezu keine Grenze. Je länger das Messer ist, umso geringer ist bei ziehender Anwendung der Druck auf das Gewebe des Fisches, um es beim Zerteilen in

mundgerechte sashimi-Stücke in seiner natürlichen Struktur unverändert zu erhalten. Der Fischkoch spricht deshalb bei der Zubereitung von Sashimi auch von „sashimi wo hiku“ (hiku = „ziehen“).

Da man Sashimi in der Regel ohne Haut verspeist, wird das Yanagiba auch zum Enthäuten eingesetzt. So muss beispielsweise bei manchen Thunfischarten die Haut so vorsichtig abgetragen werden, dass die darunterliegende feine Fettschicht unbeschädigt erhalten bleibt, denn sie gilt als besonders schmackhaft. Auch für diese Präzisionsarbeit kann der japanische Meisterkoch auf das Yanagiba nicht verzichten.

Zahllose weitere Varianten, abhängig von der Region, aber auch der Fischart, kennzeichnen diesen Messertyp. Messer zum Zerlegen von Thunfischen weisen

**Für das authentische japanische Schneiderlebnis benötigt man Hocho-Klingen traditioneller Bauweise**



Kein Schwert: Ein extra langes Thunfischmesser des Schmieds Hiroyuki Tanaka.

Das Enthäuten ist die zweite, wichtige Funktion des Yanagiba.



oft eine beeindruckende Größe auf. Sie besitzen besonders lange Griffe für beidhändiges Führen.

Messer genießen im Universum des japanischen Kochs (Itamae) einen enormen Stellenwert. Sie werden behütet wie Schätze und gepflegt, als wären sie geradezu Teile seiner selbst. Dass dazu auch das tägliche Schärfen auf Natursteinen gehört, ist für den Itamae eine Selbstverständlichkeit.

### Deba (Tranchiermesser)

Das Deba gehört zu den wichtigsten Werkzeugen des japanischen Kochs. Trotz seiner dicken Klinge wird es nicht nur für grobe Arbeiten, wie beispielsweise das Tranchieren und Zerteilen von Fischen oder Geflügel eingesetzt, sondern auch für präzisere Aufgaben, wie Enthäuten und Filetieren. Um diesen vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten zu entsprechen, verfügt das Deba über zwei Eigenschaften:

1. Die Höhe der Klinge, genauso wie deren Stärke, nimmt von der Angel zur Spitze hin deutlich ab.
2. Der Anschliffwinkel ist im Bereich der hinteren Schneidkante stumpfer als im Bereich der Spitze.

### Das Gyuto („Rindermesser“) ist im wesentlichen eine Adaption des europäischen Universal-Chefkochmessers

So wird für größere Arbeiten der hintere Klingebereich verwendet, während feinere Tätigkeiten mit dem mittleren und vorderen Klingenschnitt ausgeführt werden. Wie man an den Anwendungsbeispielen in anderen Kapiteln sieht, wird das deba für präzises Arbeiten meist im vorderen Bereich des Griffs, also klingennah geführt. Die nach vorne abfallende Rückenlinie reduziert die Kopflastigkeit und verbessert so die Balance des Messers. Dazu trägt auch der im Vergleich zu anderen Messertypen größere Griff bei, der zudem die Handhabung bei schwerem Einsatz sicherer macht. Der Schwerpunkt sollte etwa ein Drittel der Klingenlänge vor der hinteren Schneidkante liegen.

Obwohl das Deba aufgrund seines Gewichts im Westen oft als „Hackmesser“ bezeichnet und vorwiegend für diesen Zweck eingesetzt wird, ist das nicht des-

sen alleinige Domäne. In seiner Heimat wird das Deba häufig für das Filetieren mittlerer und größerer Fische verwendet. Durch die starke Klinge wird das Filet deutlich abgehoben, während man durch die fein pointierte Messerspitze das Entlanggleiten an den Gräten spürt und als „ratterndes“ Geräusch wahrnimmt.

Bei Hack- oder Schlagbeanspruchung, beispielsweise beim Durchtrennen dünner Knochen, verwendet der japanische Koch zuerst den schräg angeschliffenen Rücken der Klinge, bevor die Schneide zum Einsatz kommt. Wenn eine hohe Zerteilkraft erforderlich ist, wie bei Krustentieren, kann man mit dem Ballen der freien Hand nahe der Angel Druck auf den Rücken der Klinge aufbringen. Dessen Kanten sind daher leicht gerundet.

Als Folge der Beanspruchung sind feine Scharten an der Schneide nicht immer zu vermeiden. Der japanische Koch betrachtet sie nicht als Qualitätsmangel, sondern im Gegenteil als Zeichen höchstmöglicher Vergütung. Wenn sie nicht zu tief gehen, lassen sie sich mit Wasser-schleifsteinen schnell beseitigen.

Traditionelle Deba sind immer einseitig angeschliffen, der Fasenwinkel liegt



Das Deba ist weit mehr als ein Hackmesser: Die Standardgröße (Hon-Deba, links abgebildet) wird in der japanischen Küche sehr vielseitig eingesetzt. Die kleine Ausführung (Ko-Deba) dient zum Wiegen von Kräutern und für Präzisionsschnitte beim Tranchieren.



Beim Tranchieren von Fischen wird das Deba klingennah geführt.



Feine Ausbrüche an der Schneide bei schwerem Einsatz gelten nicht als Qualitätsmangel.



Messer für Gemüse weisen je nach Verwendung und Region unterschiedliche Klingensformen auf:

1 | Usuba Kamagata (Kansai-Stil), einseitiger Anschlag 2 | Usuba Nakiri, beidseitiger Anschlag 3 | Usuba Higashigata (Kanto-Stil), einseitiger Anschlag

bei etwa 25° im hinteren und 22° im vorderen Klingensbereich. Die große Spannweite der Klingenslängen (90 bis etwa 300 Millimeter) entspricht dem breiten Anwendungsspektrum dieses unverzichtbaren Kochwerkzeugs. Im professionellen Bereich ist das 240-mm-Deba die Standardgröße, während man für den Hausgebrauch eher 180 mm bevorzugt. Man sollte sich bei der Kaufentscheidung Zeit lassen, um sich mit der Balance und dem Hand-

ling des Deba vertraut zu machen, es könnte das Lieblingswerkzeug werden!

### Usuba (Gemüsemesser)

Gemüse wird in Japan nicht einfach in koch- oder essfertige Stücke zerteilt, sondern meist höchst kunstvoll in ästhetische Darreichungsformen aufgeschnitten. So lassen japanische Köche aus diesem alltäglichen Lebensmittel mitunter optische Sensationen entstehen: papierdünne

Rettich-Bahnen, transparente Zucchini-blätter, feinste Sellerienadeln, blattartige oder blütenförmige Augenschmeichler aus Karotten oder Kürbissen. Das unverzichtbare Werkzeug zum Zelebrieren dieser Schneidkunst ist das Usuba Hocho, was so viel wie „Dünoblattmesser“ heißt. Seine Klinge weist eine rechteckige Grundform auf und ist meist einseitig in einem sehr flachen Fasenwinkel von 15° bis 20° angeschliffen.

Anzeige

**MERCATOR**  
EDITION KUPFERDAMAST  
WURMROT



otter-messer.de



Für präzise und schnelle Schnitte dienen die Fingerrücken der freien Hand als Führungshilfe. Die Fingerspitzen sind leicht zurückversetzt – etwa so, als würde man ein Ei in der Hand halten.



Für das Ausschneiden von Stielansätzen oder Fehlstellen bei Obst, dem Putzen von Gemüse, Entfernen von Kartoffelaugen usw. kommt die scharfe hintere Kante (Ago) zum Einsatz.

Die Schneidenlinie professioneller Usuba Hocho ist geradlinig, um sie für Rotationschnitte einsetzen zu können, bei denen hauchdünne Bahnen entstehen. Unabhängig von ihrer Grundfunktion sind die Messer in Details oft von regionalen Besonderheiten geprägt. So weisen Gemüsemesser aus der Region um Osaka eine Spitze auf, die für Ziselierschnitte benötigt wird. In der Region um Tokio werden dagegen Gemüsemesser in streng rechtwinkliger Form mit nur leicht abgerundeter vorderer Schneidkante bevorzugt.

Semiprofessionelle Messer wie das Nakiri sind meist beidseitig angeschliffen.

Sie weisen eine leicht gekrümmte Schneidenlinie auf, die vor allem beim Wiegeschnitt von Kräutern von Vorteil ist. Für Schälsschnitte oder das Herstellen geometrisch exakter Formen ist dieser Klingentypus jedoch weniger geeignet.

Durch das breite Blatt kann man beim Wiegeschnitt und beim Schneiden von Scheiben, Nadeln oder Würfeln das Usuba Hocho gefahrlos an den gekrümmten Fingerrücken der freien Hand („Führungshand“) anliegen lassen. Die einseitig rechts angeschliffene Klinge ermöglicht höchst präzise Ergebnisse. Man arbeitet in schnellen, leicht diagonalen Hieben, wobei die

Schneide parallel zum Schneidbrett geführt wird.

### Gyuto, Santoku (Vielzweck)

Vorwiegend aus religiösen Gründen wurde in Japan über lange Perioden seiner Geschichte kaum Fleisch, mit Ausnahme von Fischen und Hühnern, gegessen. Das Schlachten und der Verzehr vierbeiniger Tiere war jahrhundertlang durch kaiserliche Dekrete verboten. Erst nach Öffnung des Landes Mitte des 19. Jahrhunderts und den damit verbundenen externen Einflüssen wurde Fleisch zunehmend in den japanischen Speiseplan aufgenommen. Dennoch ist das Land bis heute keine typische Fleischesser-Nation. Es ist daher nicht verwunderlich, dass das Gyuto („Rindermesser“) im wesentlichen eine Adaption des europäischen Universal-Chefkochmessers ist.

Von diesem hat es die schlanke Klingengestalt mit ausgeprägter Spitze und leicht geschwungenem Schneidenverlauf, sowie die integrierte Bauweise mit vernieteten und ausgeformten Griffschalen übernommen. Auch der ausgeformte Knauf am hinteren Griffende deutet auf eine westliche Art der Messerführung hin. Die Klingen sind symmetrisch beidseitig „auf Null“ geschliffen, also ohne Mikrofase an



- Japanmesser im „westlichen Design“:
- 1 | Gyuto, 210 mm, Ebenholz-Micarta-Griff
  - 2 | Kleines Gyuto, 130 mm, sogenanntes „Petty Knife“, Sandelholz-Micarta-Griff
  - 3 | Wa Gyuto, 150 mm, Suminagashi-Klinge, Honoki-Griff mit Büffelhorn-Zwinge
  - 4 | Santoku, 180 mm, 3-lagige Klinge mit HSS-Kern, Ebenholz-Micarta-Griff

**Obwohl das Deba im Westen oft als „Hackmesser“ eingesetzt wird, ist das nicht seine alleinige Domäne**

der Schneide. Der Schliff ist aber nicht wie bei den traditionellen japanischen Messern geradlinig, sondern leicht gerundet (ballig) ausgeführt. Deshalb weisen diese Messer nicht die typische Shinogi-Kante auf, die den Übergang der Flanke zum Anschlag markiert. Mit ihrem mehrschichtigen Klingenaufbau stehen Gyuto jedoch in der japanischen Tradition. Auch die nützliche scharfe Kante am hinteren Schneidende (Ago) wurde nicht dem westlichen Vorbild geopfert.

Gyuto werden im amateur- und semi-professionellen Bereich nicht nur für das Tranchieren und Parieren von Fleisch und Fisch, sondern auch für viele andere Schneidaufgaben eingesetzt. Kleinere Ausführungen dieses Messertyps sind ideal für das Putzen und Aufschneiden von Gemüse und Obst.

Stärker an der japanischen Tradition orientiert sich das Wa Gyuto. Es hat einen geradlinigen Anschlag und damit eine

ausgeprägte Shinogi-Linie, sowie einen im Querschnitt asymmetrisch geformten Griff, der nur gesteckt ist. Kleinere Messer dieser Art mit etwa 120 mm Klingenlänge werden auch als Kawamuki bezeichnet. Sie dienen zum Schälen und Zurichten von Obst und Gemüse und gehören zur Standardausstattung japanischer Küchen.

Eine in japanischen Haushalten sehr beliebte Variante des Universal-Kochmessers ist das Santoku Hocho. Es ist formal dem Gyuto ähnlich, verfügt jedoch über eine breitere Klinge. Sie macht das Messer vor allem für das Schneiden mit an der Flanke anliegenden Fingerrücken sicherer und praktikabler. Als Fleisch-, Fisch- und Gemüsemesser wird es seinem Namen (Santoku = drei Tugenden) weitgehend gerecht, mit den Einschränkungen, die die relativ dünne und fein angeschliffene Klinge und der damit gebotene vorsichtige Umgang mit sich bringt.

Aufgrund ihrer den europäischen Chefmessern meist überlegenen Schärfe und Schnitthaltigkeit erfreuen sich Gyuto und Santoku in westlichen Küchen zunehmender Beliebtheit. Wer jedoch das authentische japanische Schneiderlebnis sucht, kommt um Hocho-Klingen traditioneller Bauweise nicht herum. <<

**Text & Fotos: Rudolf Dick**

## ZUM WEITERLESEN

Dieser Artikel ist ein Auszug aus „Die Kunst des Schneidens“. Japanische Meisterköche haben für dieses Buch ihre Küchen geöffnet und enthüllen ihre Geheimnisse der kunstvollen Verarbeitung von Fisch und Gemüse, den Grundpfeilern der japanischen Küche. Sie geben dem Leser einen authentischen Einblick in die japanische Koch- und Esskultur und demonstrieren ihre Kunst auf höchstem Niveau. Für Profis und ambitionierte Hobbyköche ist dieses Buch eine faszinierende Anregung und Anleitung für die eigene Arbeit mit dem Kochmesser. Darüber hinaus erfährt der Leser alles Wichtige und Wissenswerte zu japanischen Kochmessern, ihrer Technik, ihrer Herstellung und der richtigen Pflege – einschließlich dem fachgerechten Schärfen.

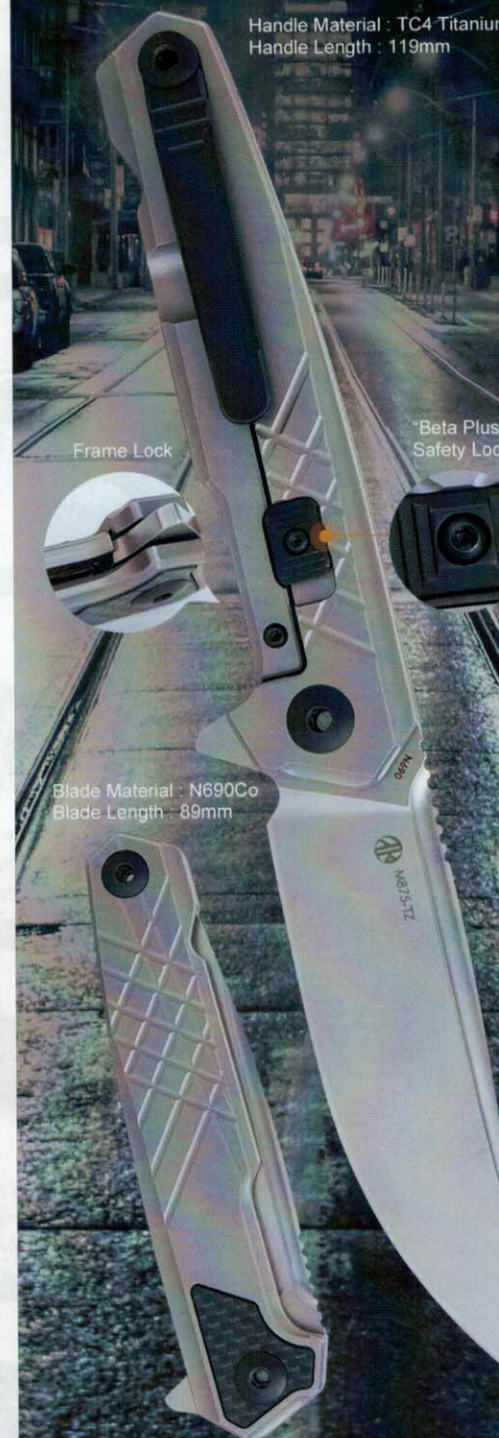
Rudolf Dick: Die Kunst des Schneidens - Japanische Messer in der Küche. Hardcover, Großformat, 152 Seiten, zahlreiche Fotos.  
EUR 39,90  
[www.wieland-velag.com](http://www.wieland-velag.com)



# RUIKE

## M875-TZ

Handle Material : TC4 Titanium  
Handle Length : 119mm



Blade Material : N690Co  
Blade Length : 89mm

@ruike\_knives @ruikeknives

DEALER WANTED: [ruike@fenixlight.com](mailto:ruike@fenixlight.com)

[www.ruikeknives.com](http://www.ruikeknives.com)