

holz-jaeger.com

tel: 02293-90799-9

fax: 02293-90799-8

info@holz-jaeger.com

www.holz-jaeger.com

Sodbruch 5
D-51588 Nümbrecht

Lagerverkauf: Homburger Str.1,
Tor 1,
D-51588 Nümbrecht

GÜDE MESSER

Geschmiedete Messer mit Wetzstahl schleifen VON HOLZ-JAEGER



Wenn sie ein neues [Güde-Messer](#) in den Händen halten, ist das ein sehr scharfes Werkzeug. Aber je häufiger Sie das Messer benutzen, desto mehr verliert es an Schärfe. Das ist bei allen Messern so. Messer brauchen deshalb den Wetzstahl.

Vor die Wahl gestellt, eine vollständige Messerserie zu haben, aber keinen Wetzstahl, oder ein einziges Messer mit einem Wetzstahl, wird sich ein erfahrener Profi immer für die zweite Alternative entscheiden. Denn ohne Wetzstahl nutzt das beste Messer nichts.

Ein Wetzstahl muss ausreichend lang sein, damit sie die gesamte Klinge sauber daran führen können. Mindestens 26 cm Klingenlänge sollte ein Wetzstahl haben. Besser sind 32 cm – wie beim klassischen Güde-Wetzstahl. Außerdem ist der ovale Wetzstahl dem runden vorzuziehen, weil der eine breitere Auflagefläche bietet und damit ein besserer Schärfeeffekt gewährleistet ist. Wer es mit anderen Wetzstählen versucht sein Messer scharf zu halten, der wird möglicherweise schnell verzweifeln. Mit guten Wetzstählen aber ist es kinderleicht, die Messer scharf zu halten.

Viele Profis und Hobbyköche haben es sich aus Liebe zu ihrem Werkzeug zur Angewohnheit gemacht, vor jedem Arbeitsgang das Messer mal eben über den Wetzstahl zu ziehen und freuen sich auch nach Jahren jedesmal wieder, wenn das scharfe Messer jeden Schnitt spielerisch leicht erscheinen lässt.

Wenn sie ihre Messer vor jedem Arbeitsgang ebenso fachgerecht behandeln, werden Sie mit gleicher Freude belohnt.

Wer seine Messer nicht so professionell behandelt, muss mit Nachlassen der Schnitthaltigkeit seiner Messer rechnen. Im Laufe der Jahre können der Schneidewinkel und damit die Funktionsfähigkeit der Messer beeinträchtigt werden. Sie sollten im Bedarfsfall nach zwei, drei oder fünf Jahren ihre Güde-Messer wieder dorthin schicken, wo sie hergekommen sind: In die Güde Werkstatt. Wir sind darauf eingerichtet, ihren Messern kurzfristig die gewohnte Schneidfähigkeit wiederzugeben.

Viele nicht so erfahrene Köchinnen und Köche verwenden den Wetzstahl gar nicht oder nicht richtig, weil sie glauben, das sei eine Wissenschaft für sich. Dabei ist es wirklich kinderleicht, die Messer abzuziehen – vorausgesetzt, man weiß wie es geht und hat ein bisschen geübt.

Locker aus dem Ellbogen

Der Profi nimmt das Messer in die rechte und den Wetzstahl in die linke Hand und zieht das Messer von beiden Seiten der Klinge abwechselnd jeweils ca. zehnmal über den Stahl. Besonders wichtig ist es den richtigen Winkel (15-20 Grad) einzuhalten. Achten sie darauf, dass beide Messerseiten vom Schaft bis zur Messerspitze gleichmäßig über den gesamten Stahl gezogen werden. Rechtshänder sollten den Wetzstahl in der linken und das Messer in der rechten Hand halten. Linkshänder sollten die beiden Werkzeuge einfach tauschen.

Klar, etwas Übung ist schon wichtig. Aber wenn Sie erst einmal gemerkt haben wie schnell und einfach es geht ein Güde-Messer mit einem Güde-Wetzstahl zu schärfen, dann werden sie – wie die meisten Profiköche – vor jeder Anwendung das Messer über den Stahl ziehen und nur ein paar Sekunden Zeit aufwenden müssen.