

Wie? Was? Wo?

Welches Messer für was?

Vielleicht habt ihr Euch schon gefragt, wieso bei Euch in der Küche so viele verschiedene Messer im Messerblock oder in der Schublade stecken. Hier eine kleine Übersicht von 7 Messertypen, von denen ihr eventuell das ein oder andere in Eurer Küche entdecken könnt:

1

Das Kochmesser



Die Klinge kann gut 20 cm lang sein, es gibt sie aber auch kürzer und mit deutlich längerer Klinge. Mit diesem Messer wird alles geschnitten: Fisch, Fleisch, Gemüse. Fleischfilets können damit auch gut flach gedrückt werden.

2

Das Brotmesser



Diese Messer haben eine lange Klinge mit einem Sägeschliff, die Klinge sieht ganz „wellig“ aus. Mühelos kann es sich durch die harte, knusprige Kruste eines Brotes schneiden. Wie lang die Klinge ist, hängt von der Brotsorte ab, die es am häufigsten bei Euch gibt: beim Bauernbrot sollte die Klinge länger, beim Baguette kann sie kürzer sein.

3

Das Filiermesser oder Filitiermesser



Man nutzt dieses Messer, um Fisch, Geflügel, Fleisch oder Obst zu „filetieren“, das heißt, unerwünschte oder ungenießbare Teile von dem Lebensmittel abzuschneiden. Beim Fisch bedeutet das die Seitenteile von Gräten und Haut zu trennen, damit man Fischschnitten oder Filets erhält. Bei Zitrusfrüchten entfernt man die Schale und Häute, damit man das Fruchtfleisch erhält. Bei Fleisch schneidet man Fett und Sehnen ab. Dafür hat das Filiermesser eine lange, schmale und sehr dünne, flexible Klinge, mit der man sehr genau schneiden kann.

4

Das Garniermesser oder Spickmesser



Mit diesem Messer erledigt man alle „Feinarbeiten“. Es ist klein mit einer schmalen, mittelspitzen Klinge. Besonders gut eignet es sich zum Schneiden von Kräutern, Zwiebeln oder Gemüse, ein „kleines“ Kochmesser.

5

Das Gemüsemesser



Mit diesem Messer bereitet man meist vegetarische Beilagen vor. Es hat eine kurze gerade Klinge und eignet sich gut zum Schälen und Putzen von Gemüse und Obst.

6

Das Tourniermesser



Der Name kommt aus dem Französischen („tourner“ bedeutet drehen/wenden), man nennt es auch Schälmesser. Es ist klein und hat eine gebogene Klinge mit fester Spitze. Man nutzt es zum Schälen, Schneiden und Formen von Kartoffeln und Gemüse.

7

Das Tomatenmesser



Dieses Messer mit geriffelter Klinge und dem „Zweispitz“ vorne eignet sich sehr gut, um die Haut von Tomaten und Paprika zu schneiden.

8

Der Sparschäler



Damit schält man Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Gurken.... aber eben sparsamer, als mit anderen Messern.