

MESSERARTEN

Austermesser

Unter Vertretern wie dem Rostan-Stubber, Galveston-Messer und New-Kaew-Messer ist das kurz französische Messer der häufigste Vertreter unter den Austermessern. Mit der spitzen Klinge lässt sich problemlos Austern öffnen, wobei die Manschette als Schutz vor den scharfen Kanten dient.



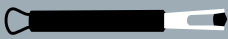
Orangenschäler

Mit der grob gezahnten Schneide lässt sich das Fruchtfleisch der Orange gut säubern und der Zestriehalen in der Klinge ist gut geeignet, um die Schale der Frucht einzuräumen.



Ziselmesser

Zum kunstvollen Verzieren und Schneiden von Obst und Gemüse zu Dekorationszwecken. Das Messer weist eine nach vorne breiter werdende Klinge auf, welche in der Mitte eine Öffnung hat. Diese Aussparung ist mit einer kleinen hervorstehenden Schneide versehen.



Sparschäler

Ein Spezialmesser zum Schälen von Obst und Gemüse. Durch den Abstanhaber kann die Schälfläche begrenzt werden, was den Nennen Sparschäler begründet. Zusätzlich folgt parallel zum Messer dem Schälgut durch die bewegliche Klinge optimal an.



Schälmesser

Auch Tourniermesser (fr.: in Form bringen) genannt ist ein vergleichsweise kleines Küchenmesser mit einer gebogenen Klinge, um Obst oder Gemüse zu schälen, ohne dass allzu viel Fruchtfleisch verloren geht.



Gemüsemesser

Ein Messer mit einem geraden Klinge und einem gewölbten Rücken. Es wird zum Schneiden von Obst und Gemüse benutzt.



Pilzmesser

In der Regel mit einer einköpfigen, kurzen und sichelförmig geformten Klinge, ist dieses Messer mit einem Holzgriff versehen. Am Ende befindet sich eine Bürste zum Abputzen. Mit diesem Messer lassen sich die Pilze einfach vom Boden zu lösen und säubern, was keinesfalls mit Wasser erfolgen sollte.



Pizzaschneider

In Form eines Rädchens, das an einem Griff befestigt ist wird zum Schneiden von Pizzas und anderem flächig geformt. Mit Druck wird es über das Schnittgut geführt wobei der Belag nicht verschoben wird. Durch die geringe Berührungsfläche bleibt weniger Belag an der Schneide kleben.



Buttermesser

Die Klinge eines solchen Besteckmessers eignet sich optimal für das Zerschneiden und Streichen von Butter, da sie recht breit und nicht allzu lang geformt ist. Mit der verbasterten und abgerundeten Spitze kann die Butter noch besser auf einer Scheibe Brot verteilt werden.



Parmesamesser

Eine besondere Form des Käsemessers. Die Schneide wird nicht zum Schneiden, sondern zum Kohlen und Herausbrechen von Käsestücken aus einem großen Parmesanstück benutzt. Die Klinge ist kompakt, fast dreieckig.



Darmmesser

Zum Auslösen von Därmen, Inzereien oder Fischrogen. Die kegelförmige Spitze des Messers verhindert das Verletzen der Inzereien



Ausbeinmesser

Wird für das Enternen von Knochen und das Einhäuten von Fleisch oder Geflügel verwendet. Mit der schmalen, kurzen und leicht gebogenen Klinge kann es gut entlang des Knochens geführt werden.



Spickmesser

Haben eine spitz zulaufende, schmale Klinge und werden als Allzweckmesser zum Putzen, Schneiden und Schälen benutzt. Sie werden auch als Schneidefeuchter, Schmelzer, Küchenpitter, Pittermesser, Pitterchen, Hümmelchen oder Hümmelken, Zöppchen, Kneipchen oder



Steakmesser

Zählen zu den Besteckmessern. Die Klinge kann einen feinen Sägezahn haben oder glatt sein, ist leicht nach oben gebogen und zeichnet sich durch ihre bemerkenswerte Schärfe aus. Sie garantieren, dass das zarte Steakfleisch beim Zerteilen nicht verletzt bzw. zerfällt, sondern sauber geschnitten wird.



Hartkäsemesser

Aufgrund der hohen Konsistenz der verschiedenen Hartkäsesorten sind die dafür konzipierten Hartkäsemesser besonders robust und massiv. Die spitze und äußerst scharfe Klinge eines solchen Messers eignet sich daher bestens zum Schneiden und Herausbrechen von Käsestücken.



Santoku Messer

Das japanische Kochmesser. Es bedeutet soviel wie „Messer der drei Tugenden“ was darauf hinweist, dass es sowohl für Fleisch, Fisch als auch Gemüse geeignet ist. Santokus werden auch in Deutschland produziert und fälschlicherweise oft „Japannmesser“ genannt.



Petty Messer

Vermählt von „petit“ (franz.: klein) wird dieses vielseitige Allzweckmesser für allerhand anfallenden Schneidarbeiten benutzt und kann darüber hinaus auch wunderbar als Filetmesser zweckentfremdet werden.



Tomatenmesser

Das Tomatenmesser hat eine gezahnte Klinge, die nach oben hin leicht spitz zulauft und dadurch mit einem gewissen Winkel mühelos in das Scheidegut eindringen kann. Auf diese Weise wird gleichzeitig ein Zerquetschen der Tomaten verhindert.



Ulumesser

Das Ulu wird traditionell von den Frauen der Inuit genutzt - zum Verarbeiten der Jagdbeute und Nahrung. Es hat eine dünne gebogene Klinge mit einem mittig angebrachten Griff. Abgewandelte Formen dieses Messers wurden zum Zerteilen von Kräutern und zum Ausbilden von Parmesanstücke benutzt.



Lachsmesser

Es besitzt eine etwa 30 cm lange, schmale und sehr biegsame Klinge, die über eine abgerundete Spitze verfügt. Das Lachsmesser wird zum Abhäuten eines Lachses, d.h. zum Lösen der Haut vom Fischfleisch benutzt.



Schinkenmesser

Es hat eine lange und schmale Klinge. Traditionell wird ein solches Messer in Spanien zum Schneiden von dünnen Scheiben eines Schinken verwendet. Die stabile und gleichzeitig flexible Klinge passt sich beim Schneiden perfekt dem Fleischstück an. Der Schinken wird so nicht zerschnitten oder Fasernig.



Hackmesser

Besonders gut geeignet um schwer zu trennende Lebensmittel zueinander zu schneiden z.B. Knochen, aber auch zum Zerkleinern von Obst, Gemüse und Kräutern. Sie finden vor allem in der asiatischen Küche Verwendung.



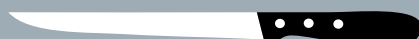
Aufschnittmesser

Zum Aufschneiden und Zerteilen von Fleisch, Fleisch, Schinken und Torten. Die glatte Schneide verhindert das Zerfasern von Fleisch und damit den Verlust von Fleischsaft.



Filetmesser (Filettiermesser)

Ein langes und dünnes Messer, welches beim Filetieren ansetzt. Die Spitze kann sowohl abgerundet als auch spitz zulaufen.



Brotmesser

Hat eine lange, mit grobem Wellenschiff versehen Klinge. Die groben Rillen verhindern ein Ausfließen der Brötscheibe. Der charakteristische Wellenschiff wurde in den 30er Jahren von Franz Güde in Salingen erfunden.



Tranchiermesser (Fleischmesser)

Wird zum Tranchieren von Bollen oder auch großen Fleischstücken wie Schinken verwendet und ermöglicht dabei feine, hauchdünne Scheiben, die auch wunderbar als Aufschnitt dienen können.



Konditormesser

Es zählt zu den Wellenschiffmessern und wird auch als Konditorsäge, Küchenäge oder auch nur Säge bezeichnet. Die Zuckerkanten sind nicht spitz gezahnt, sondern abgerundet. Das verhindert ein Anreißen der Lebensmittel.



Chinesisches Kochmesser

Es hat die Form eines Hackbeils, ist aber nicht zur Zermürmung von Knochen und Knorpeln geeignet, sondern wird zum Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüsen verwendet. Die Klinge ist beidseitig geschliffen.



Sashimi Messer

Es wird in der japanischen Küche zur Zubereitung der Sashimi verwendet, da das Messer das Schneiden hauchdünner Scheiben von Fisch ermöglicht.



Indisches Messer

Lokal (indisch) geprägte Sonderform eines Allzweckmessers. Kann z.B. benutzt werden um Kokosnüsse entzwei zu hacken. Ansonsten wird es als alltägliches Küchenmesser benutzt. In diesem Fall hangeschmiedet.



Buntmesser (Buntschneidmesser)

Eine Klinge mit einem meist oval-schalenförmigen Profil. Diese dazu hauptsächlich Obst und Gemüse für Dekorationszwecke zu schneiden, die dadurch einen Wellen- oder Riffelschnitt erhalten.



Kochmesser

Es ist das Universalmesser der Küche und das Durchtrennen, Schneiden, Wiegeln und Hacken sowohl für Fleisch als auch Gemüse, Salate und Gewürze.



Hackbeil

Wird im Gegensatz zum schwereren und größeren Fleischbeil eher im häuslichen Gebrauch verwendet. Es besitzt eine rechteckige Klinge, die einen stumpfen Rücken und einen scharfen Schriff aufweist. Quer gehalten kann es zusätzlich zum Fleischklappen benutzt werden.



Käsemesser

Für Weichkäse und andere Käsesorten. Die geringere Reibungsbeiwertfläche aufgrund der Aussparungen in der Klinge verhindern das Ankleben des Käses und die Zinken dienen zum Servieren.



Usuba Messer

Ein japanisches Messer dessen dickere Klinge auch das Durchtrennen von Knochen ermöglicht. Der einseitige Schriff und die einseitig abgeflachte Schnittkante macht präzise Schritte möglich, erspart aber auch die Handhabung.



Tortmesser

Dieses Messer wird zum Portionieren und Servieren von Kuchen und Torten aber auch für Quiches und Lasagne genutzt.



Kräutermesser

Es wird dazu verwendet nicht nur Kräuter zu wägen, sondern auch Nüsse, Samen und sonstiges kleineres Schneidgut zu zerkleinern. Die stark gewölbte Form der Klinge erinnert dabei natürlich an ein Wiegemesser.



Wiegemesser

Spezialmesser zum feinen Zerkleinern von Lebensmitteln, meistens Kräutern. Das Messer hat eine oder zwei parallele gebogene Klingen und wird beidseitig benutzt.

