

## Messer – vom Alleskönner bis zum Spezialisten

### Kleiner Leitfaden von Lusini.de für Gastronomieprofis und Hobbyköche

Eines der wichtigsten Utensilien in jeder Küche ist das Messer. Doch Messer ist nicht gleich Messer. Mittlerweile gibt es eine so große Vielfalt, dass man leicht den Überblick verlieren kann. Zu welcher Klinge man in der Küche bei welcher Gelegenheit am besten greift, zeigen die Infografiken von [Lusini.de](http://Lusini.de), Europas größtem Online-Marktplatz für Hotellerie- und Gastronomiebedarf.

### Kriterien für die Messerwahl

Ausschlaggebend für den Einsatz sind die Klingenform, die Dicke der Klinge und der Schliff. Beim Kauf eines Messers gilt es deshalb zu allererst, seinen Kochstil zu analysieren. Liegt der Schwerpunkt auf Fleisch, Fisch oder Gemüse? Werden Spezialmesser benötigt oder ist ein Alleskönner das Richtige? Darauf folgt die Auswahl des Materials: rostfreier Edelstahl, Kohlenstoffstahl, Keramik oder sogar eine hochwertige Klinge aus Damaszenerstahl, wie sie vor allem japanische Hersteller, aber auch deutsche Premiumhersteller anbieten. Bei der Entscheidung sollte man sich nicht nur an Form oder Aussehen orientieren, sondern auch die Pflegeintensität des Messers im Auge haben. So sind edle Klingen meist nicht für die Spülmaschine geeignet und oft auch nicht rostfrei. Nicht zuletzt sollte das Messer gut in der Hand liegen, was abhängt von Ergonomie und Material des Griffs sowie vom Gesamtgewicht des Messers. Die Qualitäts- und somit auch die Preisunterschiede bei Messern sind erheblich. Es gilt deshalb sehr genau zu überlegen, welche Kriterien für den eigenen Einsatz wichtig sind. Bei Lusini.de findet man eine große Auswahl an [Kochmessern](#) von namhaften Herstellern.

### Basisausstattung für die Gastronomie

In der Infografik „Grundausstattung für die Gastronomie“ sind die wichtigsten Messerarten für einen Gastronomiebetrieb mit nationaler/internationaler Küche zusammengefasst: Messer zur Bearbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, darunter einige Alleskönner wie das klassische Kochmesser, das Konditormesser oder das Spickmesser, die allesamt sehr vielseitig einsetzbar sind. Für die Fleischküche gehören Tranchiermesser, Aufschnittmesser, Filiermesser, Ausbeinmesser und Hackbeil zur Grundausstattung. Bewährte Helfer für die Bearbeitung von Gemüse und Obst sind Schälmesser, Gemüsemesser und Sparschäler. Und wer Wert auf eine dekorative Präsentation von Obst und Gemüse legt, kann auf ein Ziseliermesser oder ein Buntmesser zurückgreifen.

### **Spezialmesser für den besonderen Einsatz**

Für die Zubereitung von ausgewählten Lebensmitteln und Spezialitäten empfehlen sich Spezialklingen. Eine kleine, feine Auswahl zeigt die Infografik „Spezialmesser“ von Lusini.de. So kommt es zum Beispiel bei Käse darauf an, ob Hartkäse, Weichkäse oder Parmesan geschnitten bzw. gebrochen werden soll. Die richtige Klinge ist da besonders hilfreich. Zum Schneiden von Tomaten ist Wellenschliff von Vorteil, um ein Zerquetschen des Fruchtfleisches zu verhindern. Auch Pilze erfordern eine besondere Behandlung, keinesfalls sollten sie gewaschen werden. Das Pilzmesser ist deshalb an einem Ende mit einer kleinen Bürste ausgestattet. Und mit dem Kräutermesser können ganz mühelos Kräuter, Nüsse oder Samenkörner fein gehackt werden.

### **Asiaten und Exoten – vielseitig und beliebt**

Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich japanische und chinesische Messer sowie einige Exoten, zu sehen auf der Infografik „Asiatische Spezialmesser“. Sie sind oft vielseitig einsetzbar: für Fleisch, Fisch und auch Gemüse wie das japanische Santoku-Messer oder das indische Messer. Auch das chinesische Hackmesser ist ein Klassiker für den universellen Einsatz. Zum Schneiden hauchdünner Scheiben von Fisch und Fleisch ist das Sashimi-Messer bestens geeignet. Besonders japanische Messer werden mit sehr hochwertigen handgeschmiedeten Carbon- und Damaszenerstahlklingen angeboten. Diese Stahlarten zeichnen sich durch Härte, Zähigkeit und eine besondere kristalline Struktur aus. Dadurch können sie sehr fein geschliffen werden. Die Messer schneiden sehr scharf und präzise, auch empfindliche Lebensmittel lassen sich damit schonend bearbeiten. Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche schwören auf diese Messer, obwohl sie nicht rostfrei sind und sehr sorgfältig behandelt werden müssen.

Für beinahe jedes Lebensmittel oder jeden Arbeitsvorgang gibt es ein spezielles Werkzeug. Was bei der eigenen Ausstattung nicht fehlen darf, hängt von Kochgewohnheiten und eigenen Vorlieben ab. Unter [www.lusini.de](http://www.lusini.de) gibt es eine große Auswahl der verschiedenen Messersorten. Die Infografiken findet man auf der Internetseite als kostenlosen Download im Bereich „[Ratgeber](#)“.

### **Über Lusini.de**

Lusini.de ist ein Online-Marktplatz für Gastronomie- und Hotelleriebedarf, der unter [www.lusini.de](http://www.lusini.de) über 200.000 Produkte zahlreicher Hersteller und Händler auf einer Plattform vereint. Das Angebot richtet sich an gewerbliche Nachfrager aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung etc. Es umfasst alles, was man für Ausstattung und Betrieb im Gastgewerbe benötigt. Lusini.de bietet die einfache und schnelle Vergleichbarkeit von Artikeln, eine außergewöhnlich große Auswahl und professionellen Service bei Bestellung und Zahlungsabwicklung. Die Zahlung ist bequem und sicher auf Rechnung, per Lastschrift, Vorkasse oder Kreditkarte möglich.

Die Lusini GmbH hat ihren Sitz in München. Geschäftsführer ist Markus Bohl.

**Lusini GmbH**  
 Adams-Lehmann-Straße 44  
 80797 München  
 Telefon +49 (0) 89 416 170 10  
 service@lusini.de

**Pressekontakt:**  
**Friends PR**  
 Ingrid Erne | Sigrid Hummel  
 Zeuggasse 7 | 86150 Augsburg  
 Telefon +49 (0) 821 / 420 99-95 / -96  
 presse@lusini.de

## MESSER – Die Grundausrüstung für die Gastronomie

**Kochmesser**  
 Universalmesser zum Zerteilen, Schneiden, Wägen und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse. Besitzt gewöhnlich eine Klinge.

**Tranchiermesser**  
 Lange, schmale Klinge mit einer gewölbten Klingenschnittkante, die sich nach vorne verjüngt. Zum Tranchieren von Braten und großen Fleischstücken.

**Aufschnittmesser**  
 Zum Aufschneiden und Zerteilen von Braten, Fleisch, Schinken und Torten. Die glatte Schneide verhindert ein Zerfallen.

**Filiermesser (Fäliermesser)**  
 Dünnes Messer mit flexibler Klinge zum Filieren von Fischen oder hauchdünnen Scheiben von Fleischstücken.

**Ausbeinmesser**  
 Schmale, sehr spitz ablaufende Klinge mit einer gewölbten Klingenschnittkante. Zum Auslösen von Knochen und Entzähnen von Fleisch und Geflügel.

**Hackbeil**  
 Rechteckige Klinge mit stumpfem Rücken und scharfem Schnitt. Zum Zerteilen von Fleisch. Quer gehalten auch als Fleischhacker zu nutzen.

**Brutmesser**  
 Lange Klinge mit grobem Wellenschnitt, der das Ausfallen der Bratenscheiben verhindert.

**Konditormesser (Konditortasche)**  
 Wellenschnittmesser, das die Zerteilung von Lebensmitteln verhindert. Alternativ, auch für Brot und zum Schneiden von Krutzügen und Harten, wie z.B. Äpfeln.

**Spickmesser (Allzweckmesser)**  
 Schmale, sehr ablaufende Klinge für vielseitigen Einsatz. Zum Schneiden oder auch Schälen von Gemüse, Obst und kleinen Fleischstücken.

**Sparschäler**  
 Spitzmesser zum Schälen von Obst und Gemüse. Die beidseitige Klinge passt sich optimal dem Schäler an. Abstaubbar für die Schärfe.

**Schälmesser (Tourniermesser)**  
 Kleine, gebogene Klinge zum Schälen von rundem Obst, damit möglichst wenig Fruchtstück verloren geht, auch zum Schneiden von Gemüse.

**Gemüsemesser**  
 Messer mit großer Krümmung und gewölbtem Rücken. Zum Schneiden von Obst und Gemüse.

**Buntmesser**  
 Klinge mit wellen- oder zackenförmigem Profil für einen dekorativen Wellen- oder Riffelschnitt bei Obst und Gemüse.

**Ziselmesser**  
 Klinge mit Öffnung in der Mitte mit hervorstehender Schneide. Zum Bastardieren von Fleisch und Schneiden von Obst und Gemüse.

Europas größte Auswahl an Gastronomiebedarf!  
[www.lusini.de](http://www.lusini.de)

## SPEZIALMESSER – eine kleine, aber feine Auswahl

**Austernmesser**  
 Mit der spitzen Klinge lassen sich problemlos Austern öffnen. Die Manschette dient als Schutz vor scharfen Schalenkanten.

**Orangenschäler**  
 Eine gebogene Schneide zum Schälen des Fruchtfleisches. Zweifelhaken in der Klinge, um die Schale der Frucht zum Vorwärts einwärts zu ziehen.

**Hartkäsemesser**  
 Robustes, massives Messer mit spitzer und sehr scharfer Klinge. Zum Schneiden und Herausbrechen von Käsestücken.

**Käsemesser**  
 Stark gewölbte Klinge zum Zerklütern von Käsestücken und käseigen Schmelz wie Nüssen und Samen.

**Käsemesser**  
 Lächer an der Klinge sorgen bei Weichkäseportionen für köstliches Schneiden. Die Zinken dienen zum Servieren.

**Lachsmesser**  
 Lange, schmale und sehr bogige Klinge mit abgerundeter Spitze. Zum Abzählen eines Lachs.

**Schinkenmesser**  
 Lange, schmale Klinge zum Schneiden von Schinken, aber auch zum Präzieren von Fisch und Schneiden hauchdünner Fleischscheiben.

**Tortennmesser**  
 Messer zum Portionieren und Servieren von Kuchen und Torten, aber auch für Quitten und Äpfel.

**Tomatennmesser**  
 Klinge mit Sägezahn zum Schneiden von Tomaten. Ein Zangenstiel wird verwendet, auch für andere Gemüse geeignet.

**Pilzmesser**  
 Einzigartige, kurze und schalenförmig geformte Klinge. Dient zum Abzupfen am Ende des Messers. Zum Lösen der Pilze vom Boden und zum Säubern.

**Parmesanmesser**  
 Kompakte, fast dreieckige Klinge zum Spalten und Herausbrechen von Käsestücken aus einem großen Parmesanstück.

**Pizzaschneider**  
 Messer in Form eines Rädchens zum Schneiden von Pizza und anderem Fladenbrot. Geeignete Benutzungsfläche, dadurch weniger feststehender Brat an der Schneide.

**Wiegemesser**  
 Messer mit einer (oder zwei) parallelen gebogenen Klingen und dient zum Zerklütern von Lebensmittel, z.B. von Kräutern.

Europas größte Auswahl an Gastronomiebedarf!  
[www.lusini.de](http://www.lusini.de)

## Asiatische SPEZIALMESSER und andere Exoten

**Santoku Messer**  
 Das japanische Kochmesser mit breiter Klinge, beidseitig geschliffen. „Messer der Drei Tugenden“ für Fleisch, Fisch und Gemüse.

**Sashimi Messer**  
 Einseitig geschliffenes japanisches Filiermesser für die professionelle Fischschneide. Schneidenschaft fast senkrecht zum Schneidstiel, für hauchdünnere Filets aus Fisch und Fleisch.

**Usuba Messer**  
 Japanischer Gemüsemesser mit rechteckiger Klinge, ein- oder beidseitig geschliffen. Zum Zerklütern von Gemüse.

**Hackmesser**  
 Häkchen der chinesischen Küche. Zum Schneiden von Gemüse, Kräutern und Salat und zum Zerteilen von Geflügel.

**Chinesisches Kochmesser**  
 Klinge mit Öffnung in der Mitte mit hervorstehender Schneide. Zum Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse.

**Indisches Messer**  
 Lokal geprägte Sonderform eines Allzweckmessers. Zum Hacken von Harten (z.B. Kokosnuss) und als allzweckiges Küchenmesser.

**Ulmesser**  
 Traditionell von den Frauen der Region genutzt zum Häkeln und Zerteilen der Hingbede, Filieren von Fischen und zum Zerkleinern und Zerklütern der Nahrung.

Europas größte Auswahl an Gastronomiebedarf!  
[www.lusini.de](http://www.lusini.de)

*Messervielfalt im Überblick – ein Service von Lusini.de*

*Infografik: Lusini.de. Abdruck bei Nennung der Quelle honorarfrei.*