

Schön scharf, bitte!

A man with grey hair, wearing a blue jacket over a dark sweater and a light blue shirt, is smiling and looking to the right. He is holding a large, dark grey, serrated metal blade with both hands. The blade has a curved, serrated edge and a handle-like shape. The background is a workshop or factory setting with green machinery and various tools.

Was passiert, wenn ein Chefkoch auf einen Landtechnik-Ingenieur trifft? Ganz einfach; die beiden kommen schnell ins Gespräch – vor allem, wenn es um die Vorzüge scharfer Messer geht.



Die unscheinbare schwarze Tasche von Hardy Hubrich hat es in sich. Der Chefkoch der *apetito catering GmbH* bewahrt darin seine wichtigsten Arbeitsgeräte auf – Messer in allen erdenklichen Formen und Größen. „Bei mir fängt ein brauchbares Küchenmesser bei 100 Euro an, mein Bestes kostet 750 Euro“, sagt Hubrich. Das ist es ihm wert. Denn allein in der *CLAAS Kantine* in Harsewinkel muss er jeden Tag für rund 1.000 Gäste eine Mahlzeit auf den Tisch bringen, natürlich inklusive perfekt geschnittenem Fisch, Fleisch und Gemüse.

Auch Bernd Wittrock hat ein Faible für Messer und ihre Pflege. Der Landtechnik-Ingenieur ist Geschäftsführer der *Hans Wittrock Landtechnik GmbH* in Rhede im Emsland. Hier verkauft er nicht nur Landtechnik, sondern entwickelt und vertreibt auch Sonderanfertigungen für spezielle Einsatzbereiche. Dazu gehört unter anderem der *CLAAS AQUA NON STOP COMFORT*, das einzige stationäre, vollautomatische Messerschleifgerät am Markt, das von seinem Partner Alfred Siemer konstruiert wurde.

Bei einem Treffen im Emsland hatte die beiden Experten Gelegenheit, sich über den richtigen Schleifwinkel, unerwünschte Grate und vor allem über die Vorzüge richtig scharfer Messer auszutauschen. Ihr Fazit: Es gibt bei Stall und Küche erstaunlich viele Parallelen zwischen gut geschliffenen Messern und guten Mahlzeiten.

Egal ob Schnittlauch oder Gras

„Wenn ich Schnittlauch mit einem stumpfen Messer schneide, dann zerquetsche ich die Stängel regelrecht“, erzählt Hubrich. „Dann fängt der Schnittlauch ganz schnell an zu stinken.“ Dem kann Bernd Wittrock nur zustimmen: „Bei Grassilage ist es genauso. Sind die Messer im Ladewagen zu stumpf, zermatschen die Schnittenden und die Silage ist viel anfälliger für Fehlgärungen. Die Kühe halten es dann wahrscheinlich so ähnlich wie deine Gäste: Sie lassen viel übrig, weil's nicht schmeckt.“



Das Messerschleifgerät *CLAAS AQUA NON STOP COMFORT* ist das einzige vollautomatische Gerät am Markt.



Entsprechend pingelig ist Hardy Hubrich, wenn es ums Schärfen seiner wichtigsten Arbeitsgeräte geht. Fast täglich bearbeitet er seine Messer selbst mit dem Wetzstahl. Aber das ist nur die Pflege. Das Schärfen sieht er als Reparatur, die unbedingt in Profihände gehört und die gerade bei hochwertigen Messern per Hand durchgeführt werden sollte. „Das ist eine Kunst für sich, die man beherrschen muss.“ Dazu gehört laut Hubrich der richtige Druck und vor allem ein gleichmäßiger Schwung für einen möglichst flachen Winkel. Denn ein flacher Winkel garantiert maximale Schärfe. „Wer das nicht richtig beherrscht, kann auch ein scharfes Messer stumpf schleifen.“

Schärfen im flachen Winkel

„Das ist bei unseren Messern nicht anders“, bestätigt Wittrock. Obwohl bei den Erntemessern nur eine Seite zu schärfen ist, sei auch hier ein flacher Winkel über die gesamte, gebogene Schnittfläche hinweg das Ziel beim Schleifen. „Das kriegt man per Hand mit der Flex vielleicht ein oder zwei Mal einigermaßen perfekt hin. Aber nicht bei einem Satz mit 40 Messern wie beim *CARGOS* Ladewagen.“ Deshalb sieht der Ingenieur auch keine Alternative zum stationären Schleifgerät. „Das macht alle 40 Messer exakt gleich im gewünschten Winkel, ohne eine Arbeitskraft zu binden.“ Das sei gerade in den heißen Erntephase ein Riesenvorteil, wenn Landwirte und Lohnunternehmer zum Teil täglich ihre Messer bei ihm schleifen lassen.



Scharfe Messer im Ladewagen garantieren eine hochwertigere Silage.



Bernd Wittrock (li.) und Chefkoch Hardy Hubrich setzen auf scharfe Messer.



Zufriedene Kunden

„Das Tolle an scharfen Messern ist ja auch, dass es die Arbeit leichter macht. Man braucht viel weniger Druck beim Schneiden. Das merkt man schnell, wenn man wie ich oft Berge von Gemüse schneiden muss“, erzählt Chefkoch Hubrich. Auch dieser Effekt kommt Bernd Wittrock bekannt vor: „Ja, genau. Selbst leistungsstarke Traktoren tun sich spürbar schwerer, wenn die Messer nach einem langen Arbeitseinsatz

an Schärfe eingebüßt haben. Das sieht man dann auch am steigenden Spritdurst der Maschine.“

Besonders freut sich Wittrock aber, wenn seine Kunden die Vorteile scharfer Messer direkt am Endprodukt erkennen. So schwärmte ein Geflügelmäster von der Qualität des besonders fein geschnittenen Strohs, das mit einer QUADRANT Presse mit frisch geschliffenen Messern gepresst wurde. „Er sagte, das Kurzstroh hätte ja Samurai-Qualität. Das sei für seine empfindlichen Küken einfach perfekt.“

Aber auch die zahlreichen Milcherzeuger der Region wissen um den Wert scharfer Messer bei der Ernte. „Die merken das allerdings oft erst zeitversetzt, wenn sie im Winter ihre Silos aufmachen“, erzählt Wittrock. „Da höre ich dann häufiger, dass es weniger Verluste gibt und die Kühe die Grassilage besonders gern fressen.“

Bei diesem Punkt scheinen die Gemeinsamkeiten zwischen Koch und Landtechnik-Ingenieur aber zu enden, findet Hardy Hubrich: „Ich muss mittags bloß einen Blick in die Kantine werfen und sehe sofort, ob’s den Leuten schmeckt. Wobei ich aber hoffe, dass es nicht nur an meinen Messern gelegen hat.“

Kontakt: johann.gerdes@claas.com



Nicht für scharfe Küchenmesser, aber für scharfe Messer in der Erntetechnik: das AQUA NON STOP COMFORT. Im Video in der Trends App.