

Die Kunst des Teilens

VON URS OSKAR KELLER,
TEXT UND FOTOS *

In den grossen Fabrikhallen von Victorinox in Ibach SZ, wo die beiden Gipfel des Kleinen Mythen und des Grossen Mythen fast 1900 Meter in den Himmel ragen (sie sind das Wahrzeichen des Kantonshauptorts Schwyz), riecht es nach Schmieröl, die Stanzmaschinen schlagen laut den Takt. Rund 20 Millionen Einzelteile lagern in kleinen und grossen Metallbehältern, 26 Millionen Messer verlassen jährlich die grösste Messerfabrik Europas für Kundinnen und Kunden in der ganzen Welt. «Ein gutes Victorinox-Messer ist wie ein Ferrari», schwärmt Produktionsleiter Erwin Müller.

Pro Jahr verbraucht Victorinox rund 2500 Tonnen Stahl, das mehrheitlich aus Frankreich und Deutschland stammt. Vor dem Rundgang warnt ein Victorinox-Mitarbeiter eindringlich, ja auf die Finger zu achten – sie könnten allzu leicht zwischen die Messer und die Pressen geraten. 120000 Haushalt- und Berufsmesser, davon 34000 Taschenmesser, werden pro Tag in Ibach produziert. Um im globalen Konkurrenzkampf mitzuhalten, rattern die Maschinen aber Tag und Nacht. So also sieht der Ort aus, an dem seit 1884 helvetische Mythen «geschmiedet» werden (es wird heute nur noch gestanzt und gehärtet, geschmiedet nicht mehr).

Ohne erstklassiges Werkzeug kann ein Schuhmacher keine Schuhe nähen, ein Uhrmacher keine Rolex reparieren und ein Chirurg kein Herz verpflanzen. Diese Regel gilt auch in der Küche. Wer mit einer Beisszange ein Huhn zerlegen will, ist kein Fachmann. Das wichtigste Werkzeug eines Kochs ist das Messer. Zur Not lassen sich alle Küchenarbeiten mit einem guten Kochmesser erledigen. Nur scharf muss es sein, sehr scharf! Ein Besuch bei Victorinox in Ibach SZ.

«Grand Maître» – Kochmesser für die gepflegte Küche

«Grand Maître» – die geschmiedeten Kochmesser für die gepflegte Küche. Mit den Worten «Vollendete Ausgewogenheit» lasse sich die neue geschmiedete Küchenmesser-Linie am besten umschreiben, sagt Victorinox-Sprecher Hans Schorno (53). Formschön sind die bis 26 Zentimeter langen Messer mit den ergonomischen Griffen und dem blitzenden Stahl. Geschmiedet werden die Messer nach Vorgaben der Schwyzer Designer im deutschen Solingen. Für die Schneideklingen wird ein rostfreier chrom- und molybdänlegierter Spezialmesserstahl verwendet. Koch- und japanische Santokumesser gehören längst zu den «Multi-Tools» in der Küche. Die neue Linie besteht aus 15 Messern und einer Tranchiergabel und kostet 1490 Franken. Die Messer sind aus einem Stück geschmiedet.

Haushalt- und Berufsmesser

Haushalt- und Berufsmesser, die zu 100 Prozent bei Victorinox hergestellt werden: Der Holz- oder Kunststoffgriff soll für eine angenehme Haptik sorgen. «In meiner Demo-Küche habe ich ebenfalls ein Sortiment an Victorinox-Messern mit Holzgriff.



Legende



Legende



Legende

Victorinox Haushalt- und Berufsmesser - eine Pionierleistung aus der Schweiz

Victorinox in Ibach-Schwyz ist ein Schweizer Mythos, fast wie Wilhelm Tell. 1884 kam der Messerschmied Karl Elsener von seiner Gesellenzeit aus Paris nach Ibach heim und gründete zusammen mit seiner Mutter Victoria die Messerschmiede. Victoria gab dem Unternehmen ab 1909 den Namen und dem Sohn früh den nötigen Schliff. Karl Elsener gewann bereits 1890 den Auftrag für ein Schweizer Soldatenmesser. Seither wird nicht nur für die Küche, sondern auch für Armeen produziert. 16 Nationen wie die Niederlande, Norwegen, die USA, aber auch Deutschland haben ihre Soldaten mit der Miniaturwerkzeugkiste von Victorinox ausgerüstet. Die Messer der Firma gehen um die Welt, neuerdings auch mit USB-Stick und Laserpointer. Die Firmenkultur ist traumhaft für die Mitarbeiter: Hier wird seit 125 Jahren keiner aus wirtschaftlichen Gründen entlassen. Und man legt Wert auf Tradition in Ibach. «Dominus providebit», der Herr sieht vor, so steht es auf einem Wandbild im Sitzungszimmer der grossen Fabrik. Den 900 Angestellten in Ibach – 1700 sind es weltweit – bietet man werksnahe Wohnungen und eine Haussparkasse, es werden hohe Familien- und Kinderzulagen gezahlt – aus christlicher Haltung. Und zwischen den Fließbändern animiert eine Physiotherapeutin zu Lockerungsübungen! Weniger Schmerztage erzielt das Unternehmen dank einer Methode mit mentalen und körperlichen Übungen. Nur mehr 28000 statt 42000 Arbeitsstunden Absenzen pro Jahr, eine deutlich höhere Leistungsfähigkeit und mehr Lebensqualität: Dies ist das Ergebnis der seit 2001 eingeführten Alexander-Technik. Dreimal täglich können die Mitarbeitenden jeweils fünf Minuten die Übungen machen.

Victorinox produziert am meisten Taschenmesser (40 % an der Gesamtproduktion), gefolgt von Berufsmessern (15 %), Uhren (25 %) und Bekleidung (10 %). Zur Sicherheit aber setzt man bei Victorinox verstärkt auf andere Produkte. Küchenmesser, Mehrzweckzangen, Uhren, Reisegepäck, Sportkleidung und Parfüms werden heute unter dem zugkräftigen Markennamen vertrieben.

Das Unternehmen erzielte 2008 einen Umsatz von 485 Mio. Franken, 15 Mio. Fr. weniger als 2007. 78,4 Prozent der Firma gehörten der 2000 gegründeten Victorinox-Stiftung, 15 % der Gemeinnützigen Stiftung, 6,6 % sind in Familienbesitz. Geführt wird der Konzern bis heute als Familienunternehmen: Carl Elsener III., heute 87 Jahre alt, hat die Leitung seinem Sohn übertragen, dem 51-jährigen Carl IV., dessen 10-jähriger Sprössling Carl V. natürlich auch schon ein eigenes Messer auf Mann trägt. (uok)

Die Holzgriffe, obwohl von den Hygienefachleuten verpönt, sind für mich viel angenehmer zum Halten, denn die Griffe rutschen nicht und passen sich besser in die Handballe an», weiss Konrad Schmid, Küchenchef und Fachlehrer am BBZ in Weinfelden TG.

Für Victorinox-Produktionsleiter Erwin Müller, 52, ist klar: «Ein Kunststoff-Griff, wie er beispielsweise bei unserer Profiline verwendet wird, ist sehr rutschfest. Der grösste Vorteil des Holzgriffes (noch 10 % an der Produktion) ist sicher, dass er durch den heissen Herd nicht verbrannt wird oder schmelzen kann. Weiter ist es natürlich ein Naturprodukt, welches sich aber zum Nachteil eines modernen Haushaltes nicht in der Spülmaschine reinigen lässt.» Laut einer Studie soll das Holz einen natürlichen Abwehrmechanismus besitzen, der die Bakterien «vertreibt».

Beim Design der neuen Messer sind jahrelange Erfahrungen eingebracht worden.

Die Griffe sind ergonomisch, handlich und optimal in der Balance. Beim Einsatz mit öligen und fettigen Speisen wird der Vorteil des rutschfesten Fibrox- und Microban®-Kunststoffes aus Polyamid spürbar. Zudem sind diese Messer pflegeleicht und dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Aber die Messer sind nicht nur schön, sie sind auch auf jeden Einsatzzweck in der Küche abgestimmt.

Scharf machen, aber richtig

Doch um eines kommen auch sie nicht herum: Selbst das schärfste Messer braucht hin und wieder den nötigen Schliff. Und der will beherrscht werden. Es ist eine Wissenschaft für sich, zu der man einen Wasserstein, einen Abrichtblock (um den Stein zwi-schendurch plan zu machen) und eine rutschfeste Unterlage benötigt. Für Perfektionisten werden sogar – kein Witz – am 26. September 2009 in Schwyz aus Anlass der Ausstellung «Das Sackmesser – ein Werk-

zeug wird Kult» (siehe Kasten) Schärfkurse mit den Victorinox-Messerschmieden Werner Gehrig und Josef Schibig angeboten (Anmeldung erforderlich, Telefon 041 819 60 11), in denen man lernt, die Messer am besten nachzuschärfen.

Wer sein Messer liebt, der wird das Pflegen und Schärfen gern in Kauf nehmen. Am Schluss der Arbeit nimmt man ein Blatt Papier, hält es in die Luft und lässt es ohne Druck hindurchgleiten. «Viele Menschen wissen gar nicht, was ein scharfes Messer ist», weiss Hans Schorno von Victorinox. Mit den üblichen rostfreien Edelstahlklingen, die in helvetischen Messerblöcken stecken, würde ein Innerschweizer Messerschmied vielleicht seine Fingernägel reinigen, aber sicher keinen Fisch filetieren. Schärfe, die von Victorinox kommt, ist bei all diesen Messern garantiert, denn die Klingen sind zweifach geschliffen und die Schneiden sind lasergeprüft.

Herkömmliche Schleifgeräte wie Wetz-

stahl oder Schleifmaschinen gibt es in Ibach auch. Die meisten der Abziehstähle im Sortiment macht Victorinox nicht selbst, sondern kauft sie von Zulieferfirmen in Deutschland und Frankreich ein. Der Küchenstahl Diamant Nr. 7.8327 zeichne sich «durch die ausgezeichnete Haftung der Beschichtung, Griffigkeit und sehr gute Abzieheigenschaften aus», besagt ein Firmensprospekt. Kostenpunkt: 51 Franken.

Hohe Widerstandskraft gegen Korrosion

Heute werden fast 100 Prozent der Berufsmesser aus rostfreiem Stahl hergestellt. Die nicht rostfreien Messer, bleiben dafür aber länger scharf. Der Begriff «rostfrei» bedeute, dass es sich bei den so bezeichneten Gegenständen um hoch legierte Stähle handle. «Aus diesen hoch legierten Stählen werden Messer gefertigt, die eine hohe Widerstandskraft gegen Korrosion haben und somit viel weniger rosten als un- oder niedrig

Anzeige



旬
SHUN

SCHNEIDEN MIT EINEM
ORIGINAL

Partner der Schweizer
Jugendkochnationalmannschaft

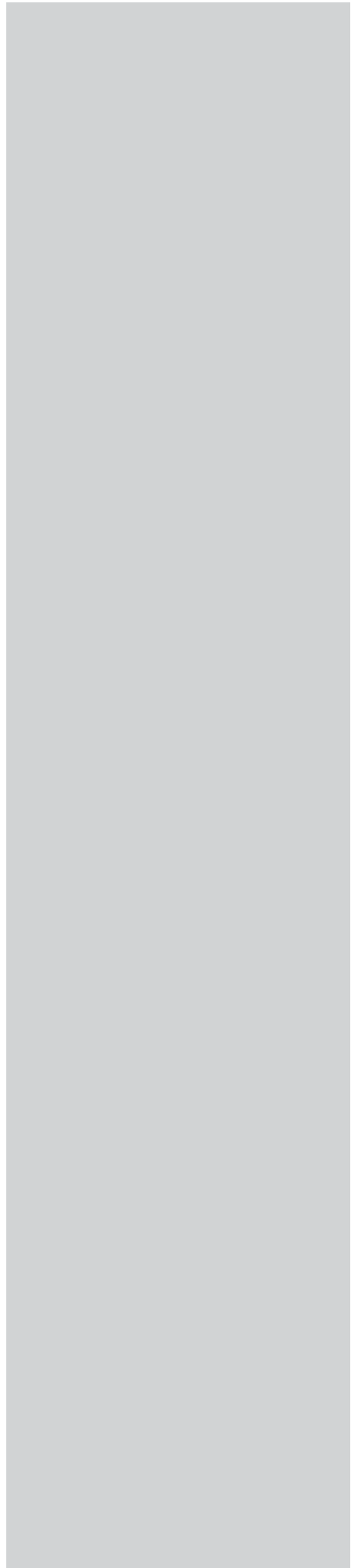
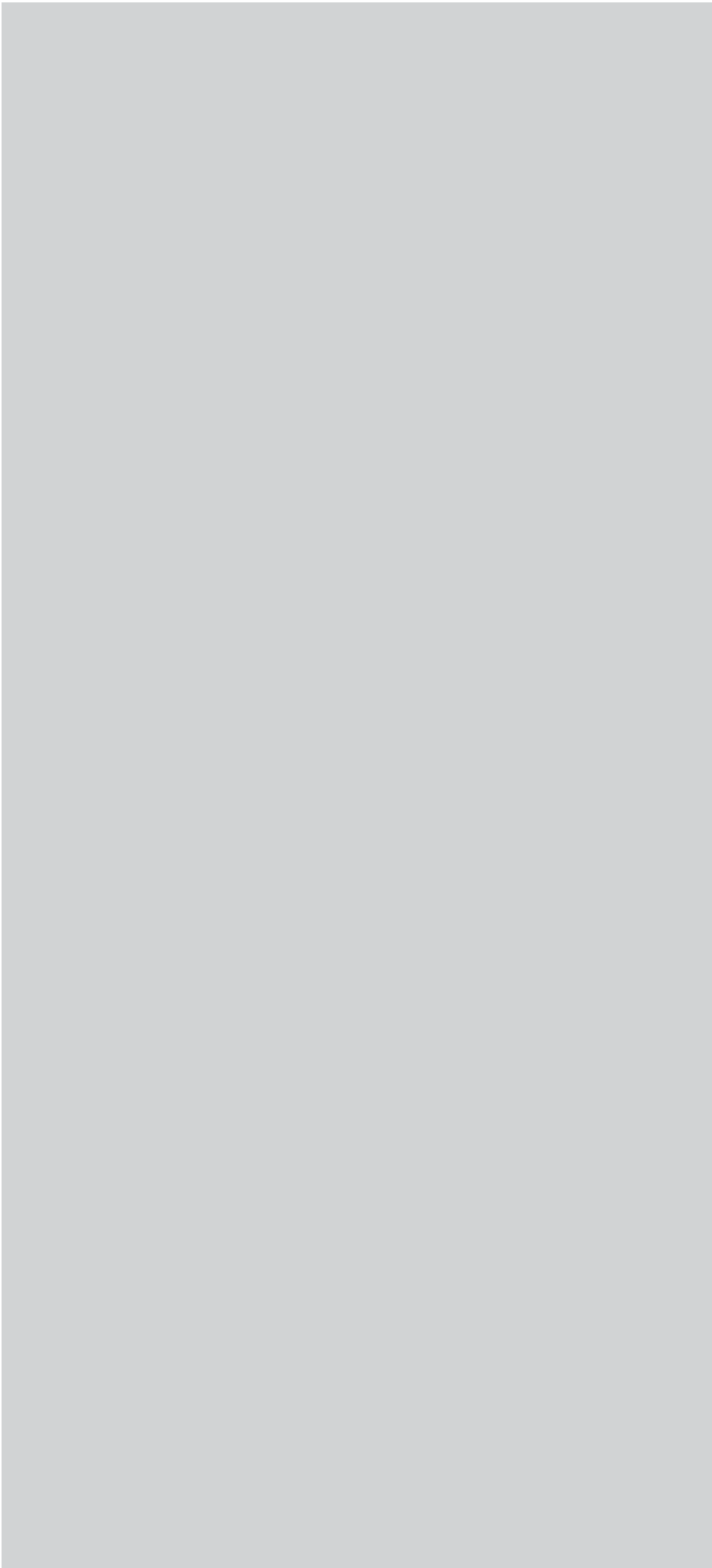




Santoku 16 cm DM-0702 CHF 259.-
und 34 weitere Klingenformen aus
handgeschmiedetem Damaszenerstahl

Distributor: CeCo Ltd. | Spitalstrasse 11 | 2502 Biel
T 032 322 97 55 | E contact@ceco.ch | www.ceco.ch

www.welt-der-messer.ch



Neue Kochnationalmannschaft mit den Shun Messern von KAI

Ende letzten Jahres wurden die Rhoneköche – die seit Jahren mit den Shun Damaststahlmessern von KAI arbeiten – als neue Schweizer Kochnationalmannschaft bestätigt. Die Qualifikation brachte hochstehende Kochkunst kreativer Berufsleute, welche sich neben dem harten Alltag zusätzlich für die Schweizer Gastronomie engagieren.



V.l.n.r. stehend: Norbert Schwery, Andreas Williner, Fabian Margelist, v.l.n.r. sitzend: Mario Indermitte, Friedrich Zemanek, Kilian Michlig.



Shun Damaststahl Santoku 32-lagig, DM-702, Klinge 16 cm, Preis CHF 259.00



Fabian Margelisch schätzt am vielseitig einsetzbaren Santoku das präzise Schneideverhalten

Leidenschaft führt zum Erfolg. Ihre Leidenschaft: Jeden Gaumen kitzeln und jedes Auge zum Staunen bringen. Ihr Erfolg: Der Europameistertitel an der ZAGG, Gold an der 22. Kocholympiade in Erfurt und im November 2008 – als Erfüllung ihres grossen Traums – die Nomination des Schweizer Kochverbandes als neue Kochnationalmannschaft. Ihr Ziel: Als Schweizer Kochnationalmannschaft die Schweiz würdig vertreten.

Hochwertige Kochkunst verlangt nach hochwertigen Messern. Da liegt es nahe, dass die Oberwalliser Regionalequipe «Rhoneköche – The Spirit of Cesar Ritz» bereits seit Jahren mit den KAI Profi Shun Damaststahlmessern arbeiten, was nun zur

Partnerschaft mit KAI als «Offizieller Ausrüster der Kochnationalmannschaft» geführt hat.

Die akkurate Schnitttechnik, gepaart mit guter Handlichkeit und lang anhaltender Schärfe, wird als neue Dimension des Schneidens erlebt.

Die innerste der insgesamt 32 Lagen des Shun Damastmessers besteht aus V-Gold 10 Stahl, der äusserst korrosionsbeständig und extrem hart ist. Durch den konvexen Schliff der Klinge entsteht eine unvergleichbare Schärfe.

Überzeugt von diesen überdurchschnittlichen Eigenschaften bekennen sich die erfahrenen Spitzengastronome zu echten Anhängern dieser schnittigen Messer.

Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für die Marken: Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser und die Manufakturen Güde, Windmühle, POTT, mono aus Solingen

Fachhändlerverzeichnis:
www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55.



**Grosse Jubiläumsausstellung
«Das Sackmesser – ein Werkzeug wird Kult»**

(uok) Victorinox feiert in diesem Jahr sein 125-jähriges Bestehen. In diesem Zusammenhang wurde am 16. Mai in Kooperation mit dem Forum der Schweizer Geschichte in Schwyz die Ausstellung «Das Sackmesser – ein Werkzeug wird Kult» Bajonett, Coltello d'amore, Schweizerdolch, römisches Klappmesser eröffnet. Sie dauert dort bis 18. Oktober 2009. Vom 20.11.09 bis 25.4.2010 wird die Schau noch im Château de Prangins am Genfersee zu sehen sein. Das rote Taschenmesser mit dem Schweizerkreuz ist seit Jahrzehnten eines der beliebtesten Schweizer Qualitätsprodukte und weltweit ein Verkaufsschlager.

Das 91 Millimeter lange Offiziersmesser liess Karl Elsener 1897 patentieren und hat sich schon lange einen festen Platz im New Yorker Museum of Modern Art gesichert. «My first Victorinox», ist eines von 370 Modellen, die in Ibach produziert werden. Es gibt Messer für Schreibtischabenteurer (mit USB-Stick und Laser-Pointer), für Fischer (mit Fischentschupper), für Raucher (mit Zigarrenschneider), Hipster (mit MP3-Player) und Angeber (mit Diamanten). Das Königsmodell, der Big Mac unter den Sackmessern, ist das «SwissChamp» mit 40 Funktionen.

Die Ausstellung beleuchtet die Erfolgsgeschichte des «Swiss Army Knife», geht auf die Anfänge der von Karl Elsener gegründeten Messerfabrik ein und zeigt die grosse Vielfalt im Messerbereich – von historischen Klappmessern bis zur Innovation in der heutigen Messerproduktion.

Forum der Schweizer Geschichte,

Hofmatt, Zeughausstrasse 5, 6430 Schwyz, Telefon 041 819 60 11, Telefax 041 819 60 10, forumschwyz@slm.admin.ch, www.sackmesserkult.ch

Und so testet man die Schärfe eines Messers ...

- Eine geschälte und halbierte Zwiebel einschneiden. Da die äussere Haut immer die dickste ist, wird man eventuell auf das Messer drücken müssen, damit es in die Haut eindringt. Das bedeutet: Das Messer ist stumpf!
- Zwiebelschneiden ist nur mit einem scharfen Messer ungefährlich: Ein stumpfes Messer rutscht leichter ab.
- Das Messer sollte ohne Druck, nur mit seinem Eigengewicht durch das Lebensmittel gleiten. Es wird durch das Lebensmittel gezogen - Drücken gilt nicht. Und weil nichts gequetscht wird, fliesst selbst beim Schneiden einer Zwiebel kein Saft – und somit auch keine Träne. Selbst dem gehackten Schnittlauch kann man durch die unversehrten Röhrchen kucken. Ein glatter Schnitt ist nicht nur wichtig für die Optik, sondern auch für die Zellstruktur. Kommen die Zellen nicht mit Luft in Berührung, bleiben die Vitamine erhalten».
- Mit einem scharfen Messer geht man vorsichtiger um. Küchenchef Ernst Graf: «Ich hüte ich mich davor, in die Richtung meiner Finger zu schneiden. Ich achte darauf, dass das, was ich schneiden will, nicht rund ist und eine feste Unterlage hat. Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Sellerie – alle runden Produkte halbiere ich zunächst, damit ich sie rutschfest auf dem Tisch fixieren kann, bevor ich das Messer ansetze.»
- Wenn in der Küche Blut fliesst, dann, weil eine Messerklinge abgerutscht ist. Ein perfekt geschärftes Messer rutscht nicht, es schneidet. (uok)

legierte Stähle», bestätigt Hans Schorno. Die Bezeichnung «rostfrei», stainless», in-oxydable» oder «inox» seien nur bedingt richtig. Permanente Feuchtigkeit, hoher Salzgehalt in der Luft oder im Wasser und Säuren in Lebensmitteln (z.B. Senf, Meerrettich) können die Ursache von Korrosion sein. Wie aber erkennt der Laie, ob er teuren «Wichtig ist der Härtegrad, die Stahlzusammensetzung und dass die Härtelinie an der Schneide zu sehen ist. Ausserdem ist jedes Stück mit unserem Logo signiert», bestätigt Schorno.

Auf was soll beim Messerkauf geachtet werden?

Auf was soll beim Kauf professionellen Berufsmessern geachtet werden? Bei seitlichem Druck verteilt sich die Belastung auf die gesamte Klingenslänge und erzeugt einen gleichmässigen Bogen. Hans Schorno: «Dadurch vermindert sich die Verbiegungs- und Bruchgefahr. Diese Messer verfügen über ein gutes Schneideverhalten sowie eine ausgeglichene Materialbeanspruchung.» Die Messer werden aus weich geglühtem Messerstahl gehärtet sowie längs und quer konisch geschliffen. Härte: 56 HRC (Härteprüfung nach Rockwell). Preise: Rüstmesser gibt es bereits ab 3.50 Fr., das teuerste Taschenmesser für 422 Fr.

Die vier wichtigsten Messer...

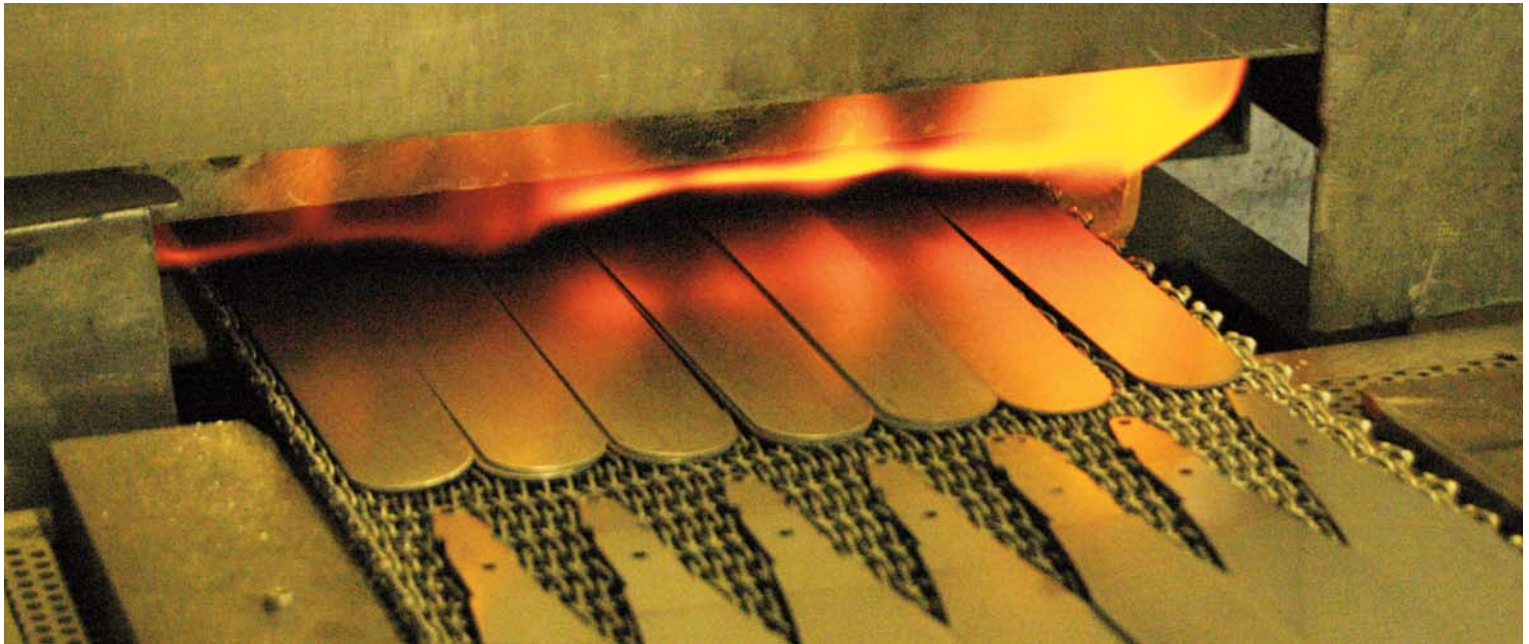
Ein wirklich scharfes Küchenmesser, egal wie dick, sinkt geradezu in die Zwiebel ein. Es schneidet wie in Butter, sagt man dazu. So muss ein Messer in allen Situationen reagieren: nicht abrutschen und ohne Druck schneiden. Wer das zum ersten Mal erlebt, ist spontan überzeugt. Er hat die Leichtigkeit des Kochens entdeckt. Und den Spass an der Küchenarbeit. Und die vier wichtigsten Messer, mit denen ein Koch ausgestattet sein muss? Asiatisches Gemüsemesser, Ausbeinmesser, flexibles Filetmesser, Brotmesser. Hat's geschmeckt? Beim Gourmetkoch Ernst Graf im Schloss Seeburg in Kreuzlingen am Bodensee ist das keine Frage. Seit seiner Lehre vor 40 Jahren hat er immer noch einige seiner Victorinox-Messer - und schwärmt: «Was für ein wunderbar geschmiedeter Stahl, was für eine Verarbeitung!» Auch Kollege Rudolf Schräml aus Richterswil ZH ist vom Service in Ibach zufrieden. Er brachte sein altes und geliebtes Berufsmesser selbst in die Fabrik und es wurde kostenlos geschliffen. Aus purer Kulanz. Die Victorinox-Garantie erstreckt sich



Legende



Legende



Legende

zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler. Die Qualität und Funktionstüchtigkeit der Produkte ist an erster Stelle. Die Haushalt- und Berufsmesser von Victorinox tragen das ovale Marken- und Garantiezeichen mit dem Adler und den beiden Mythen.

Pflege-Aufwand

Ein gutes Messer erfordert einen gewissen Pflege-Aufwand: Das edle Werkzeug sollte man niemals in die Spülmaschine stecken. Am besten reinigt man die Klinge nach Gebrauch mit Wasser und pflegt sie mit lebensmittelechtem, säurefreiem Kamelienöl. Olivenöl eignet sich wegen seines hohen Säuregehalts nicht! So bleibt sie länger scharf und rostet nicht. Auch wirft der Profi ein hochwertiges Victorinox nicht einfach zusammen mit anderen Messern in die Schublade oder klebt es gar an eine Magnetschiene. Das beeinflusst das Stahlgefüge, und es lässt sich nicht mehr gut schärfen.

Ebenso wenig wird auf irgendeiner beliebigen Unterlage gearbeitet. Ein Brett aus Akazien- oder kanadischem Pinienholz, antibakteriell und nicht verleimt, sollte es schon sein. Anton Pfefferle, Vizedirektor, Leiter Ausbildung, Belvoirpark, Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich: «Gute Messer alleine machen noch keinen Schnitt, die Übung macht den Meister.»

485 Millionen Franken Umsatz wurden 2008 von 900 Menschen erarbeitet. Fast zwei Drittel der Belegschaft sind in der Produktion beschäftigt. Stahl stanzen, Stahl härten, Messer schleifen, Korkenzieher polieren. Laute Arbeiten zumeist und auch recht eintönige. Doch bei Victorinox entschädigt der Blick auf das Endprodukt, auf das sie stolz sind. Ausserdem geht hier alles ein wenig familiärer und sozialer zu als anderswo. Der Mutterschutz ist bis zu sechs Monate lang und die Löhne für die Arbeiter liegen zehn Prozent über dem Branchenschnitt, während die der Managementebene

zehn Prozent niedriger sind. Man möchte die Kluft klein halten zwischen oben und unten. Wegen ihren «ethnischen Prinzipien» ist Victorinox für den Schweizer Fairness-Preis 2009 nominiert.

Informationen:

Victorinox AG, Schmiedgasse 57, 6438 Ibach-Schwyz, Telefon 041 818 12 11, Telefax 041 818 15 80, info@victorinox.com, www.victorinox.com, www.swissknifevalley.ch, www.sachmesser.kult.ch

* Urs Oskar Keller ist freier Journalist und Fotograf BR. Er lebt in Winterthur. www.urs-ok.ch, Alle Fotos und Copyright 2009 bei: Urs Oskar Keller/Pro Litteris, Zürich 2009