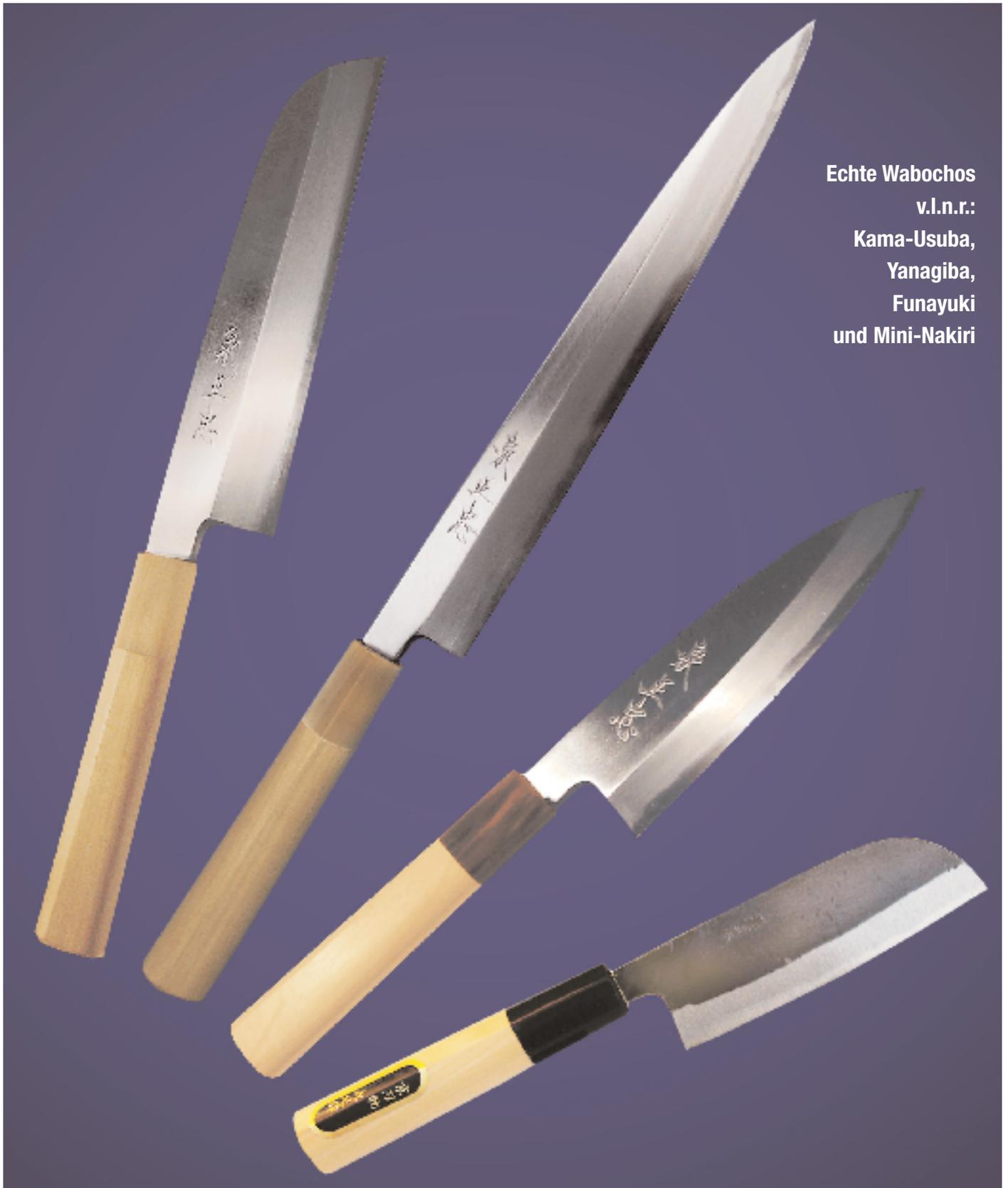


Japanmesser: *So unterscheiden Sie ein meisterhaftes Wabocho von einer billigen Imitation!*



Eine Vielfalt von „japanischen Messerformen“ beginnen den Messermarkt zu überschwemmen. Der Messerfreund ist nur verwirrt und fragt sich: „Was ist ein echtes Japan-Messer?“



Funayuki – das Vielweckmesser mit Kata-ba-Schliff

Japanisch anmutende Messer gibt es fast an jeder Straßenecke, doch in den meisten Fällen handelt es sich lediglich um Imitationen, die den exklusiven und meisterhaft von Hand geschmiedeten wertvollen Wabochos nicht das Wasser reichen können.

Leider wissen oft nur Kenner und Profiköche, worauf zu achten ist, wenn man sich ein echtes handgeschmiedetes Wabocho aus Japan kaufen möchte. Lesen Sie in diesem Artikel mehr darüber, warum japanische Meisterköche so auf Wabochos schwören und was ein echtes Wabocho exklusiv und wertvoll macht!

Japanmesser werden nicht im Schwarzwald hergestellt!

Jedem Deutschen leuchtet ein: Schwarzwälder Kuckucksuhren sind nur dann echt, wenn sie auch im Schwarzwald hergestellt werden und nicht aus Japan kommen. Was aber ist mit japanischen Messern? Richtig! Die sind natürlich auch nur echt, wenn sie in Japan hergestellt wurden. Viele auf dem Markt befindliche sogenannte Japanmesser wurden jedoch sonst wo auf der Welt produziert, nur eben nicht in Japan. Kenner wissen: Echte Wabochos werden in kleinen aber dennoch sehr berühmten japanischen Messerschmieden wie beispielsweise Mizuno oder Yoshisada gefertigt, die ihr Handwerk zum Teil seit Jahrhunderten gepflegt, verfeinert und verbessert haben!

Würden Japaner ihre eigenen Wabochos imitieren?

Jeder, der einmal eine Messe mit Neuheiten besucht hat, kennt sie: Japaner mit kleinen Digitalkameras, die eifrig Ihre Fotos machen, um dann in Japan... Nun, wir wollen hier nichts Böses unterstellen. Fest steht jedoch, dass auch in Japan nicht davor zurückgeschreckt wird, auf industrielle Weise Messer herzustellen, die den echten, traditionellen Wabochos sehr ähnlich sehen. Darum vergegenwärtigen Sie sich bitte den Unterschied: Ein Messer aus Japan ist zwar auch ein echtes Japanmesser, aber ein Wabocho ist doch noch sooo viel mehr...



Santoku mit Holzsheide und Klingenöl

Was heißt eigentlich „Wabocho“?

„Wa“ bedeutet soviel wie „traditionell“ und „bocho“ heißt „Messer“. Im Sinne dieser Bedeutung sind echte Wabochos handgeschmiedet und stammen auf keinen Fall aus industrieller Fertigung! Beste Yasukistähle (Carbonstähle) werden in zwei oder drei Lagen von Hand geschmiedet und gehärtet. Dabei entsteht ein extrem harter Stahl von 63° Rockwell Härteeinheiten. Dieser Stahl ist wesentlich härter als der Deutscher Messerhersteller, deren Härten zwischen 53° und 58° liegen. Ein Highlight in Sachen Härte ist das „Honyaki“, ein Wabocho mit einer sagenhaften Härte von bis zu 66° Rockwell.

Wabochos haben in der Regel einen Griff aus Ho-Holz (Graumagnolie), der auch bei Nässe gut und sicher in der Hand liegt und eine Zwinge aus Horn. Das Messerheft wird in den Griff eingegraben und kennt keine mechanische Bindung. Wabochos werden ausschließlich auf guten Nass-Schleifsteinen geschliffen.

Für jeden Zweck das richtige Messer:

„Wabocho“ ist ein Oberbegriff und selbstverständlich gibt es verschiedene Arten von Wabochos für verschiedene Zwecke. Japanische Profiköche schwören wegen ihrer extrem guten Schnittigkeit auf Wabochos, weil sie bei der Zubereitung von zum Beispiel „Sushi“ darauf angewiesen sind, Fisch und Gemüse in besonders dünne, feine Scheiben zu zerlegen. Für verschiedene Anwendungen kommen hier unterschiedliche Wabochos zum Einsatz.

Das Santoku sowie das Funayuki sind Vielzweckmesser, das Yanagiba ein Filiermesser und das



Seiryu Santoku – höchste Verarbeitungskunst als Damaststahlmesser mit Ebenholzgriff

Usuba ein Gemüsemesser. Neben diesen grundlegenden Messerarten gibt es traditionell das Kata-ba – ein Messer, das mit einer Lage Carbon, einer Lage Eisen und einem einseitigen Schliff produziert wird. Das moderne Ryo-ba besteht aus zwei Lagen Eisen, dem eine Lage Carbonstahl eingefügt wurde – es hat einen zweiseitigen Schliff, der unseren Schneidgewohnheiten entspricht.

Hauchdünn: Der perfekte Schnitt mit einem echten Wabocho!

In japanischen Küchen kommt es auf den absolut sauberen und schönen Schnitt an. Das Gemüse muss mit großer Akkuratess zurechtgeschnitten werden.

Fleisch und Fisch wird für das Essstäbchen mundgerecht geformt. Aber auch die hauchfeinen Scheiben (Sashimi) für rohen Fisch und Fleisch können nur mit einem so scharfen Messer wie dem

Gute Wabochos werden nur auf Schleifsteinen geschärft. Der Yamaishi Shiageto ist ein besonders feiner Naturschleifstein mit einer 6000er Körnung.



Wabocho erstellt werden. Mit sauberen Schnitten lässt sich das weiche, rohe Fischfleisch exakt durchtrennen, ohne es zu zerfasern.

Immer mehr Profis in Deutschland setzen auf die Qualität von Wabochos

Viele Profiköche in Deutschland fragen sich: Warum sollen sich nur japanische Köche an den meisterhaften Wabochos erfreuen? Und so entdecken hierzulande immer mehr Köche, wie ihnen das Wabocho dabei hilft, präziser und akkurater zu schneiden. Hermann Gördes aus Münster ist Koch und sagt: „Wer einmal mit einem echten Wabocho gearbeitet hat, wird nie wieder ein anderes Messer in

die Hand nehmen wollen!“ Gute Wabochos haben ihren Preis, sind aber dennoch sehr erschwinglich. Schon ab 115,- € können Sie erste Erfahrungen mit einem echten Wabocho sammeln.

Wie bei allen Leidenschaften können Sie die Liebe zum Wabocho vertiefen und Ihre Sammlung im Laufe der Zeit um das eine oder andere exklusive Meisterwerk der japanischen Handwerkskunst erweitern.

Weitere Informationen zum Thema Wabocho...

...finden Sie auf der Internet-Webseite von Armin Schulz, der neben einer interessanten Auswahl

an feinsten Wabochos auch ein kleines „Wabocho-Lexikon“ aufbereitet hat, in dem der Messerfreund auf sehr viel wissenswertes stößt. Die Webseite ist zu erreichen unter:

<http://www.warenhaus-schulz.de>



Armin Schulz

Tel.: 00 49-251-37 53 00
 Fax: 00 49-251-37 53 05
 info@warenhaus-schulz.de
 www.warenhaus-schulz.de