



Scharf und spülmaschinenfest: Allzweckmesser aus Keramik von Böker mit Kunststoffgriff

Fotos Pardey

Zehnmal länger scharf als Stahl

Lange scharf bleibende Keramikmesser sind buchstäblich Geschmacksache – und auch eine Frage des Preises.

Von Hans-Heinrich Pardey

Das Wort Klinge kommt nicht von ungefähr: Wer den – sehr unterschiedlich metallischen – Klang von stählernen Schneiden mag, freundet sich oftmals nur schwer mit Messern an, deren Klingen aus Zirkoniumoxid bestehen. Aber Schneidkeramik ist in vielfältigem Einsatz, nicht zuletzt als Küchenmesser, bei denen vor allem Böker.

Das entscheidende Argument für die Keramik ist in jedem Falle die hohe Verschleißfestigkeit, beim Arbeitsmesser das, was man „Schnitthaltigkeit“ nennt: Das Material ist so hart, weil das Zirkoni-

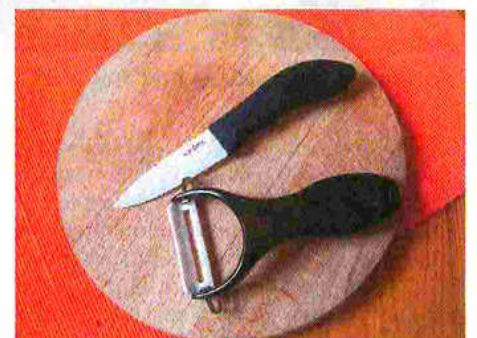
umoxidpulver – Korngröße um $\frac{1}{1000}$ Millimeter – in einem Sinterprozess bei etwa 1600 Grad und unter hohem Druck zum Klingengerohling wird. Ein Keramikmesser hat eine wesentlich härtere Schneide als eine erstklassige Stahlklinge. Von den natürlichen Materialien ist nur der Diamant härter und wird damit zum Schleif- und Poliermittel.

Weil das geschliffene und polierte Keramikmesser eine Schneide von besonderer Dichte und Glätte der Oberfläche hat, schneidet es ganz sauber und alle in der Küche gängigen Materialien „wie durch Butter“. Keramik läuft nicht an, weil sie völlig resistent gegen Frucht- und Gemüsesäuren ist. Das Messer bekommt keine hässlichen Verfärbungen, rostet natürlich nicht und darf in die Spülmaschine – sofern der Griff aus Kunststoff und nicht wie bei manchen Böker-Modellen aus Ebenholz ist. Zudem ist ein Keramikmesser um rund ein Drittel leichter als ein gleich großes aus Stahl, was zwar nicht immer, aber doch bei vielen Arbeiten sympathisch ist. Zum Beispiel: Bei einer Gesamtlänge von knapp 24 Zentimeter (Klingenlänge 12 Zentimeter, Klingendicke 1,8 Millimeter) wiegt das Allzweckmesser mit Kunststoffgriff 67 Gramm (rund 50 Euro mit weißer Klinge, in Schwarz rund 60 Euro). Und noch etwas für die wahren Feinschmecker: Keramik nimmt keinen Geschmack an und gibt – sauber – weder einen eigenen noch einen fremden weiter.

Zwei Punkte werden Keramikmessern übelgenommen: Sie sind teurer als vergleichbare Stahlmesser – und empfindlicher. Gelegentlich tauchen wohl Billigangebote auf, etwa Gemüsemesser und Sparschäler für nicht einmal zehn Euro. Aber buchstäblich oberflächliche Betrachtung zeigt schon die schlechtere Bearbeitung; die Billigware wird außerdem schneller schartig. Auch teure Keramikmesser sind – Härte und Sprödigkeit bedingen sich – bruchgefährdet; deshalb werden sie von der Stiftung Warentest abgewertet. Sie bleiben wohl zehnmal länger scharf als Stahl, aber sie taugen nicht zum Hebeln oder Dosenöffnen. Gute Keramikschneiden bekommen nach sechs oder acht Jahren Küchenarbeit winzige Ausbrüche. Dann ist es Zeit, sie bei Böker einzuschicken, wo die Klinge neu geschliffen wird – kostenlos, wenn sie von dort stammt.

BOKER
CERAMIC

Nachschleifen nötig: Klingen-Ausbrüche



Verwechslungsgefahr: Billigangebot