

Auf Messers Schneide

Kochmesser Die meisten Kochmesser und Santokus bekannter Anbieter schneiden im Test „gut“ ab, nicht aber das teure Keramikmesser und die ganz billigen Exemplare.

Santoku – so nennen Japaner die drei Tugenden Weisheit, Güte und Mut. Santoku heißt auch das traditionelle japanische Kochmesser mit breiter Klinge und Holzgriff. Seine drei Tugenden: Fisch, Fleisch und Gemüse schneiden – ein Tausendsassa sozusagen. Santokus kommen aber nicht nur aus dem fernen Osten. Die europäische Variante, meist in der deutschen Messerhochburg Solingen gefertigt, sieht nahezu genauso aus, hat aber oft keinen Griff aus Holz, sondern einen aus Metall oder Kunststoff.

Das Messer der Chefs

Im Unterschied dazu ist das klassische europäische Kochmesser etwas schmaler und spitzer, aber ebenso vielseitig und universell einsetzbar. Das macht es zum wichtigsten Küchenhelfer für den Koch, egal welcher Nationalität. Mit der langen, scharfen Klinge lassen sich zum Beispiel Karotten in feinste Juliennestreifen stifteln, Zwiebeln fein würfeln, Tomaten exakt in dünne Scheiben schneiden, Kräuter wiegen und Nüsse hacken. Kein Hobbykoch und erst recht kein Profi kommt ohne dieses scharfe Küchenwerkzeug aus. Nicht

von ungefähr heißt es auf Englisch „chef's knife“ beziehungsweise auf Französisch „couteau du chef“ – ein Chefmesser eben.

Wer sich im Handel umsieht, fragt sich schnell, wie viel er für ein gutes Kochmesser ausgeben muss. Da liegen Billigangebote aus der Massenproduktion für wenige Euro neben Exemplaren aus schillerndem, mehrfach gefaltetem Damaststahl für den Preis eines Computers. Wir haben uns für die „goldene Mitte“ entschieden und vor-

test UNSER RAT

Bei den Kochmessern nach europäischer Art überzeugten besonders **Global Yoshikin G-2** aus japanischer Produktion (89 Euro) und das günstigere **Solicut First Class** aus Solingen (77 Euro). Auch die Zweitplatzierten von **WMF** und **Zwilling** kosten um die 70 Euro. Wem das zu teuer ist: Bei **Ikea** gibt es für 21 Euro das ebenfalls „gute“ **Skärpt**-Kochmesser. Bestes Santoku-Messer ist **Wüsthof Grand Prix II** für 60 Euro, dicht gefolgt von **Chroma Haiku** (79 Euro) und **WMF Grand Gourmet** (85 Euro).

wiegend Messer um die 60 bis 90 Euro eingekauft. Dabei waren aber auch zwei sehr preisgünstige Exemplare: das Fackelmann Nirosta Premium für magere 14 Euro und das Titanium II Professional aus einem 14-teiligen Messerblock, für den wir nur 25 Euro bezahlten. Ergänzt wurde die Palette durch ein 119 Euro teures Keramikmesser der Firma Böker. Messer mit Keramik Klinge gelten als besonders scharf, hart und pflegeleicht, aber wegen ihrer höheren Härte auch als extrem spröde und bruchgefährdet.

Deutsch-japanische Freundschaft

Unser Kochteam fand dann 14 Kochmesser mit etwa 20 Zentimeter langer Klinge vor sowie 6 Santoku-Messer und das Keramikmesser mit rund drei Zentimeter kürzerer Klinge. Drei Frauen und drei Männer zerkleinerten alles, was ihnen unter die Finger kam: Ananas, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Sellerieknollen, Mangos, Schweinefleisch, Kräuter, Haselnüsse und Zuckerkrokant. Diesen Anforderungen und den Laborprüfungen zeigten sich die meisten Messer „gut“ gewachsen. Am besten waren die Kochmesser Global Yo-

FOTOS: A. PLEWINSKI



MESSERBEREICHE

Geschnitten wird über die ganze Schneide. Beim Hacken kommt der hintere Bereich zum Einsatz, beim Wiegen mehr der vordere.

shikin G-2 aus Japan für etwa 90 Euro und Solicut First Class für 77 Euro. Bei den Santokus überzeugte besonders Wüsthof Grand Prix II aus Solingen für 60 Euro.

Doch es gibt auch günstigere Exemplare, die Freude bereiten. Ikea/Skärpt zum Beispiel ist mit 21 Euro das billigste Kochmesser unter den Guten. Kaum teurer und ebenso „gut“: das Damastmesser Aldi (Süd)/Gehring, das als Aktionsware für 29 Euro zu haben war.

Billig und stumpf

Von noch billigeren Angeboten sollten der Küchenchef und die Chefin aber lieber die Finger lassen. Fackelmann Nirosta Premium und Titanium II Professional sind weder schnittig noch scharf genug, schon gar nicht auf Dauer. Die Klingen sind bei harten Lebensmitteln wie Nüssen oder Karotten nur schwer zu dirigieren, was Verletzungen nach sich ziehen kann. Das biegsame Titanium-Messer war schon zu

Beginn der Prüfungen stumpf, soll aber laut Anbieter nicht nachgeschliffen werden. Das hätte es aber dringend nötig gehabt. Außerdem wirkt es mit seinen leichten 80 Gramm alles andere als professionell, sondern eher wie ein Spielzeugmesser.

Apropos Spielzeug: In Kinderhände gehören die scharfen Küchenhelfer keinesfalls. Man sollte die Messer stets außer

Reichweite des Nachwuchses aufbewahren. Zu groß ist das Verletzungsrisiko. Das mussten selbst die Frauen und Männer unseres Kochteams schmerzvoll erfahren. Obwohl der Meisterkoch sie vor den praktischen Versuchen in die hohe Kunst des professionellen Schneidens einwies, kamen etliche Pflaster zum Einsatz, wenn die Finger oder die Nagelspitze im Weg waren. ▶



- ❶ SCHNEIDEN Mit einer ziehenden Bewegung gleitet ein richtig scharfes Messer mühelos durch die Tomate.
- ❷ WIEGEN Beim Zerkleinern von Kräutern wird die Rundung der Klinge ausgenutzt.
- ❸ HACKEN Nüsse oder Schokolade lassen sich ohne großen Kraftaufwand im hinteren Klingengebiet hacken.
- ❹ SCHÄLEN Dabei schneidet die lange Klinge an der gerundeten Frucht entlang.

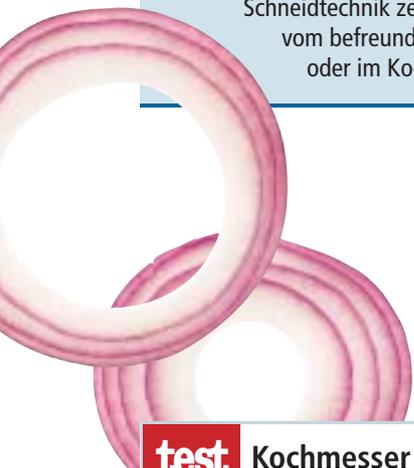


TIPPS

■ **ÜBEN** Was beim Profi spielerisch aussieht, ist meist jahrelanges Training. Wer noch nie mit einem Kochmesser oder Santoku gearbeitet hat, sollte sich die richtige Schneidtechnik zeigen lassen – vom befreundeten Hobbykoch oder im Kochkurs.

■ **AUSPROBIEREN** Gutsortierte Fachgeschäfte führen Messer verschiedener Anbieter. Probieren Sie mehrere Exemplare aus. Wichtig ist, wie angenehm der Griff in der Hand liegt, auch beim Arbeiten. Falls keine Lebensmittel bereitliegen, vereinbaren Sie einen Termin zum Probeschneiden und bringen Sie selbst etwas mit, zum Beispiel Tomaten und Karotten.

■ **UMTAUSCHEN** Klären Sie, ob Sie das Messer bei Nichtgefallen umtauschen können, vor allem dann, wenn Sie es verschenken wollen. Fragen Sie auch gleich nach Nachkaufmöglichkeiten, um bei Bedarf die Ausstattung aus der gleichen Serie aufstocken zu können.



test Kochmesser

	Gewichtung	Global Yoshikin G-2	Solicut First Class Art.-Nr. 056.111.21	WMF Spitzenklasse Art.-Nr. 18 9548 6030	Zwilling Vier Sterne Art.-Nr. 31071-201	Wüsthof Classic Art.-Nr. 4582/20	Fissler Magic line Art.-Nr. 20 072 20	Burgvogel Comfort line Art.-Nr. 686.911-20	Ikea / Skärpt Art.-Nr. 800.449.34	Dick Premier Plus Art.-Nr. 8 1447 21
Mittlerer Preis in Euro ca.		89,00	77,00	70,00	75,50	69,00	77,50	58,00	21,00	68,50
test-QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (1,8)	GUT (1,8)	GUT (1,9)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,3)
test-Kommentar		Schneidet sehr scharf und sehr exakt, Schärfe hält auch sehr lange an; Griff gewöhnungsbedürftig. Muss von Hand gespült werden.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; Messer ist schwer.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; Griff hinten etwas scharfkantig.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält aber weniger lange an; Messer sehr sauber verarbeitet.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; Bart etwas scharfkantig, Griff etwas kurz.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält aber weniger lange an, sehr sauber verarbeitet; Messer ist schwer.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; weniger gut bei harten Lebensmitteln.	Preisgünstig, schneidet scharf und exakt, Schärfe hält aber weniger lange an; längste Klinge im Test.	Schneidet scharf und exakt, aber Schärfe hält weniger lange an; Messer sehr sauber verarbeitet.
SCHNEIDEN, WIEGEN, HACKEN	60 %	gut (1,8)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (1,9)	gut (2,1)	gut (2,1)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,3)
Klingenschärfe und Schnittqualität		++	+	+	+	+	+	+	+	+
Ergonomie		○	+	+	+	+	+	+	+	+
HALTBARKEIT	30 %	sehr gut (1,4)	sehr gut (1,5)	gut (1,7)	gut (2,2)	gut (2,0)	gut (2,3)	gut (2,0)	gut (2,2)	befriedigend (2,6)
Schneidhaltigkeit der Klinge		++	+	+	○	+	○	+	○	○
Verbindung von Griff und Klinge		++	++	++	++	++	++	++	++	++
Bruchfestigkeit		++	++	++	++	++	++	++	++	++
REINIGEN	10 %	befriedigend (3,0)	gut (1,8)	gut (1,8)	sehr gut (1,2)	gut (1,7)	sehr gut (1,1)	gut (1,8)	gut (1,9)	sehr gut (1,2)
Reinigungsfreundliche Verarbeitung		++	+	+	++	+	++	+	+	++
Korrosionsbeständigkeit der Klinge ⁶⁾		Entfällt ³⁾	++	+	+	++	++	++	+	+
Reinigungsaufwand		⊖ ^{*)}	++	++	++	++	++	++	++	++
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE										
Klingenlänge / Gesamtlänge in cm ca.		20 / 33	21 / 34	20 / 34	20 / 33	20 / 34	21 / 35	20 / 34	22 / 35	21 / 34
Gewicht in g ca.		170	310	260	200	240	320	270	220	260
Klingenmaterial		Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl
Griffmaterial		Rostfreier Stahl	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse: ++ = Sehr gut (0,5–1,5), + = Gut (1,6–2,5), ○ = Befriedigend (2,6–3,5), ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5), – = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

***) Führt zur Abwertung** (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 68).

A = Aktionsware bei Aldi (Süd) August 2007; nicht mehr im Angebot.

1) Kochmesser ist Bestandteil eines 14-teiligen Messerblocks.

Lange Klingen schneiden besser

Ein wirklich scharfes Messer wird nur leicht geführt, es gleitet mit einem ziehenden Schnitt durch die Nahrungsmittel und durchtrennt sie sauber. So werden Kräuter, Gemüse, Fisch und Fleisch nicht gequetscht und bleiben saftig. An diese Schneidtechnik muss man sich erst einmal gewöhnen. Gerade Frauen zeigen häufig Berührungängste und scheuen den Umgang mit langen Klingen. Mit der

Zeit verlieren sich diese Hemmungen aber, so die Erfahrung unserer Prüferinnen. Nachdem sie zum Vergleich mit kleineren „Verwandten“ der Testmesser gearbeitet hatten, waren sie von den Vorzügen der längeren Varianten überzeugt. Kürzere Klingen mit 14 bis 17 Zentimetern sind zwar handlicher für kleineres Schnittgut, aber weniger praktisch beim Wiegen und Hacken. Hierbei kommt mehr die vordere Klinge (Wiegen) oder nur die hintere Hälfte

(Hacken) zum Einsatz. Je länger dabei der nutzbare Teil der Schneide ist, umso schneller, exakter und kräfteschonender ist das Arbeiten.

Santokus bleiben lange scharf

Auch die Santokus sind zum Wiegen und Hacken nicht optimal. Sie haben ebenfalls eine vergleichsweise kurze Klinge und lassen sich im hinteren Schneidbereich wegen der fehlenden Rundung nicht so ▶



Santoku-Messer

Keramikmesser

Hersteller	Modell	Art.-Nr.	Preis	Klingenlänge	Griffmaterial	Material	Prüfung	Wartung	Wartung	Wartung	Wartung	Wartung
Topperware Ergonomic	Böker Argentinien	Güde Alpha	Fackelmann Nirosta Premium	Titanium II Professional 1)	Wüsthof Grand Prix II	Chroma Haiku H 05	WMF Grand Gourmet	Aldi (Süd) / Gehring Damastmesser	Kai Seki Magoroku	Zwilling Twin Select	Böker Ceramic	
Art.-Nr. D 87	Art.-Nr. 03BA 5708	Art.-Nr. 1805/21	Art.-Nr. 48292		Art.-Nr. 4174		Art.-Nr. 18 9194 6030	Art.-Nr. 2317 3743	Art.-Nr. MGR-01705 5)	Art.-Nr. 30447-181	Art.-Nr. 1300C3	
40,00	23,00	78,50	14,00	25,00 2)	60,00	79,00	85,00	29,00	60,00	92,50	119,00	
GUT (2,3)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,6)	AUSREICHEND (3,9)	AUSREICHEND (4,0)	GUT (1,8)	GUT (1,9)	GUT (1,9)	GUT (2,2)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (2,8)	
Schneidet scharf und exakt, aber präzises Schneiden etwas schwierig; für hartes Schnittgut weniger geeignet.	Für hartes Schnittgut weniger geeignet; etwas unsauber verarbeitet (Spalten am Griff).	Zum Fleischschneiden und Schälen weniger geeignet; Griff sehr kantig mit Spalten, etwas kurz; Messer ist schwer.	Stumpf, muss oft geschärft werden; für harte Sachen kaum geeignet, Griff kantig; trotz Auslobung nicht spülmaschinengeeignet.	Stumpf; flexible Klinge schwierig zu führen; viel Kraft beim Schneiden nötig, wenig haltbar; muss von Hand gespült werden.	Schneidet sehr scharf und exakt; Schärfe hält auch lange an; Griff etwas glatt und schmal.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; muss von Hand gespült werden.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält auch lange an; Messer sehr sauber verarbeitet.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält lange an; schmaler Griff; nur von Hand spülen; sehr sauber verarbeitet.	Beste Schärfe und Schnittqualität im Praxistest, aber Spalten am Griff; muss von Hand gespült werden.	Schneidet sehr scharf und exakt, Schärfe hält lange an; schmaler Griff; trotz Auslobung nicht spülmaschinengeeignet.	Gute Schärfe bei weichem Schnittgut, für Hartes weniger geeignet; nicht selbst nachzuschärfen, bricht leicht.	
gut (2,3)	gut (2,5)	befried. (2,7)	ausreich. (3,8)	ausreich. (3,9)	gut (1,8)	gut (1,8)	gut (2,1)	gut (2,3)	gut (1,7)	gut (1,8)	befried. (2,9)	
+	○	○	⊖ *)	⊖ *)	+	+	+	+	++	+	○	
+	+	○	○	○	+	+	+	+	+	+	○	
gut (2,3)	gut (2,5)	gut (2,2)	ausreichend (3,8)	ausreichend (4,3)	sehr gut (1,4)	sehr gut (1,5)	gut (1,7)	gut (1,8)	gut (1,7)	sehr gut (1,4)	befriedigend (3,0)	
○	○	○	⊖ *)	⊖ *)	+	+	+	+	+	+	+	
++	++	++	++	-	++	++	++	++	○	++	4)	
++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	- *)	
gut (2,0)	befriedigend (3,1)	befriedigend (3,1)	ausreichend (4,0)	befriedigend (3,2)	gut (2,3)	befriedigend (3,4)	sehr gut (1,2)	befriedigend (3,0)	ausreichend (4,0) *)	ausreichend (4,0) *)	sehr gut (1,0)	
+	⊖	⊖	+	○	○	○	++	++	⊖	++	++	
++	+	+	- *)	Entfällt 3)	++	Entfällt 3)	+	Entfällt 3)	Entfällt 3)	- *)	++	
++	++	++	++	⊖	++	⊖	++	⊖ *)	⊖	++	++	
20 / 33	20 / 34	21 / 34	21 / 34	20 / 33	17 / 30	17 / 30	18 / 32	17 / 31	17 / 32	18 / 33	16 / 27	
150	170	310	260	80	150	120	240	220	170	230	110	
Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Beschichteter rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Damaststahl (65 Lagen)	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Zirkoniumoxid	
Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Holz mit Kunststoffzwinge	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Holz mit Kunststoffzwinge	Rostfreier Stahl	Kunststoff	

2) Preis für den 14-teiligen Messerblock.

3) Laut Anbieter nicht spülmaschinengeeignet.

4) Nicht bewertet, da Prüfverfahren für Keramikmesser nicht geeignet.

5) Laut Anbieter ab Februar 2008 Veränderung des Griffs.

6) Nur geprüft, wenn laut Anbieter spülmaschinengeeignet.

Anbieter siehe Seite 100.

gut abrollen wie europäische Kochmesser. Dafür sind Santokus meist deutlich schärfer, was Nachteile in der Handhabung häufig wieder wett macht. Dass sie so scharf sind, liegt an der Geometrie der Schneide, die dünner und spitzer zugeschliffen ist. Von den Kochmessern ist nur Global Yoshikin ebenso gestaltet. Als einziges im Test kommt es sowohl in der Klingenschärfe und Schnittqualität als auch in der Schneidhaltigkeit auf „sehr gut“.

Härte nach Rockwell

Mit „Schneidhaltigkeit“ ist gemeint, wie lange die Klinge scharf bleibt. Dafür werden Kartons zerschnitten und es wird die Tiefe der Schnitte festgestellt – als Maß für die Schneidhaltigkeit. Sie ist bei Santokumessern in der Regel größer; sie bleiben länger scharf. Die Härte des Klingenstahls ist dafür mitverantwortlich. Je härter das Material, desto langsamer nutzt es sich ab, aber umso spröder und zerbrechlicher

ist es auch. Gemessen wird die Härte in Rockwell, abgekürzt HRC (Hardness Rockwell, C steht für englisch cone, Kegel, da die Härteprüfung mit einem Diamantkegel durchgeführt wird). 55 bis 58 Rockwell sind für hochwertige Messer normal. Chroma Haiku und das Damastmesser Aldi/Gehring erreichten sogar über 60 HRC. Am härtesten war erwartungsgemäß das Keramikmesser von Böker. Dennoch kam es insgesamt nur auf „Befriedigend“, unter anderem deshalb, weil die Klinge im Falltest zerbrach. Wer mit einem Keramikmesser liebäugelt, sollte sich dieser Empfindlichkeit bewusst sein.

Ein Messer soll gut verarbeitet sein. Spitze Stellen stören genauso wie Kanten. Auch Spalten, die sich schwer säubern lassen, sind lästig. Böker Argentinien, Güde Alpha und Kai Seki fielen in dieser Hinsicht unangenehm auf. Gerade beim Kai-Santoku ist das ärgerlich. Es hat dem Kochteam nämlich am besten gefallen. ■

PFLEGEN UND NACHSCHÄRFEN

Von Holzbrett bis Wetzstahl

Wer sein Kochmesser gut behandelt, hat lange Freude daran.

Schneiden: Als Unterlage am besten nur Holz- oder Kunststoffbretter benutzen. Glas- und Marmorplatten sind zu hart und nutzen die Klingen schnell ab.

Spülen: Die meisten Kochmesser im Test vertragen zwar das Bad im Geschirrspüler, aber nicht im Besteckkorb, sondern nur separat. Schonender ist der Handabwasch, was die Anbieter häufig auch empfehlen. Dazu das Messer gleich nach dem Be-

nutzen mit wenig Spülmittel heiß abspülen, anschließend gut trocken reiben. Lassen Sie das Messer nicht im Wasser liegen. Dabei können Holzgriffe aufquellen.

Aufbewahren: Die empfindlichen Klingen sind am besten in einem Messerblock aufgehoben. Auch eine Magnetleiste ist in Ordnung. Lösen Sie das Messer dann aber über den Messerrücken, nicht über die empfindliche Schneide. Die Besteckschublade ist kein guter Platz, weil das Messer dort leicht gegen andere Teile schlägt. Dadurch kann es seine „Schnittigkeit“ einbüßen. Wenn es doch sein muss, dann ein Fach allein für das Messer freihalten.

Entfremden: Benutzen Sie das Kochmesser nicht als Ersatz für den Flaschenöffner oder als Vakuumlöser, auch nicht zum Brot- oder Rouladenbestreichen: Scharfe und säurehaltige Lebensmittel wie Senf oder Meerrettich können bei längerer Einwirkzeit die Klinge beschädigen.

Schärfen: Wenn das europäische Kochmesser nicht mehr sanft durch die Tomate gleitet, ziehen Sie es über einen Wetzstahl. Der sollte mindestens so lang sein wie die Klinge. Dazu das Messer im Winkel von etwa 20 Grad an den Stab legen und jeweils abwechselnd die eine und die andere Seite der Klinge unter gleichmäßigem Druck über den Stab ziehen. Sägemesser und Messer mit Wellenschliff nicht mit dem Stahl schärfen, auch Japanmesser nicht.

Schleifen: Santokus schärft man auf einem nassen Schleifstein, indem man das Messer im Winkel von etwa 15 Grad mit leichtem Druck hin und her schiebt. Auch das europäische Kochmesser bekommt so neuen „Biss“, wenn der Wetzstahl nicht mehr ausreicht. Fachgeschäfte erledigen das Nachschleifen für etwa 5 Euro pro Stück. Keramikmesser dürfen nur vom Profi geschliffen werden.

AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: 21 Kochmesser, darunter 14 mit einer Klingenslänge von etwa 20 cm, 6 Santokumesser mit einer etwa 17 cm langen Klinge sowie exemplarisch 1 Keramikmesser mit einer 16-cm-Klinge. **Einkauf der Prüfmuster:** Juli/August 2007. **Preise:** Anbieterbefragung Oktober und November 2007.

ABWERTUNGEN

War das Reinigen „ausreichend“, konnte das test-Qualitätsurteil maximal eine Note besser sein. Bei „ausreichender“ Klingenschärfe und Schnittqualität wurde das Gruppenurteil Schneiden, Wiegen und Hacken nicht besser. Bei „ausreichender“ Schneidhaltigkeit der Klinge konnte die Haltbarkeit nicht besser sein. Bei „mangelhafter“ Bruchfestigkeit wurde die Haltbarkeit höchstens zwei Noten besser. Bei „mangelhafter“ Korrosionsbeständigkeit der Klinge konnte das Reinigen höchstens eine Note besser sein. War der Reinigungsaufwand „ausreichend“, wurde das Reinigen maximal eine Note besser.

SCHNEIDEN, WIEGEN, HACKEN: 60 %

Ein Kochteam (drei weibliche und drei männliche Hobbyköche unter Anleitung eines Profikochs) beurteilten die **Klingenschärfe und Schnittqualität** beim Schneiden und Schälen von Gemüse, Obst und Fleisch, beim Wiegen von Kräutern und beim Hacken von Haselnüssen und Zuckerkrokant. Zusätzlich ermittelten wir die Dicke der Wate mit einer Messuhr oder einem Conturographen sowie den Watenwinkel mit einem Conturographen. Weiterhin wurde die Anfangsschärfe der Messer im Neuzustand in Anlehnung an EN ISO 8442-5 ermittelt. Bei der **Ergonomie** bewertete das Kochteam die ergonomische Form und Größe des Griffs, die Gewichtsbalance zwischen Griff und Klinge, die Schwielengefahr bei längerem Arbeiten sowie das Sicherheitsgefühl mit nassen und trockenen Händen.

HALTBARKEIT: 30 %

Die **Schneidhaltigkeit der Klinge** ermittelten wir im Neuzustand in Anlehnung an EN ISO 8442-5, die Klingenhärte in Anlehnung an EN ISO 6508-1 (Ausnahmen: Aldi/Gehring Damastmesser und Böker-Keramikmesser in Anlehnung an EN ISO 6507-1). Zusätzlich beurteilte ein Profikoch, ob und wann die Messer während der praktischen Arbeiten nachgeschärft werden mussten. Die **Verbindung von Griff und Klinge** wurde in Anlehnung an EN ISO 8442-1 auf Verdrehen und Abziehen geprüft. Messer, bei denen der Griff integraler Bestandteil ist, wurden mit „sehr gut“ bewertet. Die **Bruchfestigkeit** ermittelten wir in Anlehnung an EN ISO 8442-1 durch einen Falltest aus 1,2 Metern Höhe.

REINIGEN: 10 %

Reinigungsfreundliche Verarbeitung angelehnt an EN ISO 8442-1. War vom Anbieter eine Spülmaschineneignung angegeben, prüften wir die **Korrosionsbeständigkeit der Klinge** angelehnt an EN ISO 8442-1. Den **Reinigungsaufwand** bewerteten wir nach den angegebenen Reinigungsmöglichkeiten (Geschirrspülmaschine oder Hand).

SUSHI Seite 20-25

10 Sushi
Marco Polo Foods
Heisenbergstr. 26-40
50169 Kerpen
Tel. 022 37/60 09 60
Fax 022 37/60 09 16

**Aldi (Süd)
Almare Seafood**
Postfach 100152
45401 Mülheim/Ruhr
Tel. 02 08/99 27 36
Fax 02 08/99 27 36 10
www.aldi-sued.de

**Costa Meeres-
spezialitäten**
Steding Str. 25
26723 Emden
Tel. 049 21/96 13 30
Fax 049 21/96 13 20
www.costa.de

Josushi
Jo Sushi Company
Osterbrooksweg 60
22869 Schenefeld
Tel. 040/83 03 80
www.josushi.de

**Netto/
Taste of Tokyo**
Pretzer Str. 22
17153 Stavenhagen
Tel. 039 54/36 00
Fax 039 54/2 10 33
www.netto-markt.de

Nordsee
Postfach 10 12 48
27512 Bremerhaven
Tel. 0471/13 02
Fax 0471/13 14 00
www.nordsee.de

Shisu
Saseler Markt 1
22393 Hamburg
Tel. 040/63 70 88 25
Fax 040/63 70 88 22
www.shisu.de

Sushi Circle
Großer Hasenpfad 128
60598 Frankfurt/Main
Tel. 069/96 23 07 08
Fax 069/96 23 07 52
www.sushi-circle.de

Sushi Factory
Pretty Good Food
Große Elbstr. 212
22767 Hamburg
Tel. 040/5 55 65 60
Fax 040/5 55 56 70
www.sushi-factory.com

tsunami sushi bars
Jagenbergstr. 4
41468 Neuss
Tel. 021 31/52 31 60
www.tsunami-
sushi-bars.de

Wakame
Heisenbergstr. 14
50169 Kerpen
Tel. 022 37/9 28 80
Fax 022 37/92 88 10
www.wakame.de

GESICHTS-CREMES MIT UV-SCHUTZ Seite 28-31

Avon
Postfach 23 17 01
85326 München
Tel. 081 65/7 20
Fax 081 65/72 12 26
www.avon.de

Biotherm
Rudolf-Braas-Str. 20
63150 Heusenstamm
Tel. 0180 5/42 14 22
Fax 0180 5/42 14 23
www.biotherm.de

Bobbi Brown
Estée Lauder
Division Bobbi Brown
Leopoldstr. 256
80807 München
Tel. 089/23 68 60
Fax 089/23 68 62 97
www.bobbibrown.de

Chanel
Brandstücken 23
22549 Hamburg
Tel. 040/8 00 91 02
Fax 040/80 28 87
www.chanel.de

Clinique
siehe Bobbi Brown
Division Clinique
Fax 089/23 68 61 11
www.clinique.de

Dior
Postfach 30 08 16
40408 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 38 40
Fax 02 11/4 38 41 25
www.dior.com

dm/Balea
Postfach 10 02 33
76232 Karlsruhe
Tel. 07 21/5 59 20
Fax 07 21/55 22 13
www.dm-drogeriemarkt.de

Eucerin
Beiersdorf
20245 Hamburg
Tel. 040/4 90 90
Fax 040/49 09 34 34
www.beiersdorf.de

frei
Apotheker Walter Bouhon
Walter-Bouhon-Str. 4
90427 Nürnberg
Tel. 09 11/93 67 00
Fax 09 11/93 67 07 30
www.frei-hautpflege.de

Lancôme
Georg-Glock-Str. 18
40474 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 37 88 14
Fax 02 11/4 37 86 74
www.lancome.de

Neutrogena
Johnson & Johnson
Postfach 10 31 61
40022 Düsseldorf
Tel. 0180 3/10 01 20
Fax 02 11/4 30 54 29
www.jnjgermany.de

Origins
siehe Bobbi Brown
Division Origins
www.origins.de

HANDYS Seite 34-39

Apple
Arnulfstr. 19
80335 München
Tel. 0800/2 00 01 36
Fax 089/99 64 01 80
www.apple.de

Motorola
Heinrich-Hertz-Str. 1
65232 Taunusstein
Tel. 0180 3/50 50
Fax 061 28/70 49 00
www.motorola.de

Nokia
Heltorfer Str. 1
40472 Düsseldorf
Tel. 0180 5/23 42 42
Fax 02 11/94 12 10 83
www.nokia.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/TS.
Tel. 0180 5/12 12 13
Fax 0180 5/12 12 14
www.samsung.de

Sony Ericsson
Niederlasser
Lohweg 181
40547 Düsseldorf
Tel. 0180 5/34 20 20
Fax 0180 5/34 20 21
www.sonyericsson.de

DIGITAL- KAMERAS Seite 42-55

Canon
Europark Fichtenhain A10
47807 Krefeld
Tel. 0180 5/00 60 22
Fax 021 51/34 51 02
www.canon.de

Casio
Bornbarch 10
22848 Norderstedt
Tel. 040/52 86 50
Fax 040/52 86 51 00
www.casio.de

Fujifilm
Benzstr. 2
47533 Kleve
Tel. 0180 5/89 89 80
Fax 0180 5/89 89 82
www.fujifilm.de

Kodak
Hedelfinger Str. 54-60
70327 Stuttgart
Tel. 07 11/40 60
Fax 07 11/4 06 54 34
www.kodak.de

Nikon
Tiefenbroicher Weg 25
40472 Düsseldorf
Tel. 02 11/9 41 40
Fax 02 11/9 41 43 11
www.nikon.de

Olympus
Wendenstr. 14-18
20097 Hamburg
Tel. 040/23 77 30
Fax 040/23 07 61
www.olympus.de

Panasonic
Winsberggring 15
22525 Hamburg
Tel. 0180 5/01 51 40
Fax 040/85 49 25 00
www.panasonic.de

Samsung
Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/TS.
Tel. 0180 5/12 12 13
Fax 0180 5/12 12 14
www.samsung.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 0180 5/25 25 86
Fax 0180 5/25 25 87
www.sony.de

Voigtländer
Ringfoto
Benno-Strauß-Str. 39
90763 Fürth
Tel. 09 11/6 58 50
Fax 09 11/6 58 83 46
www.voigtlaender.de

TRAGBARE DVD-SPIELER Seite 56-61

Odys
Ardia International
Halskestr. 15
47877 Willich
Tel. 021 54/8 82 60
Fax 021 54/8 82 61 00
www.axdia.de

Daewoo
Otto-Hahn-Str. 21
35510 Butzbach
Tel. 060 33/9 69 10
Fax 060 33/96 91 59
www.daewoo-
electronics.com

Grundig
Beuthener Str. 41
90471 Nürnberg
Tel. 0180 5/23 18 80
Fax 09 11/7 03 61 50
www.grundig.de

Xoro
MAS Elektronik
Blohmstr. 16-20
21079 Hamburg
Tel. 040/76 73 35 50
Fax 040/76 73 35 15
www.mas.de

Mustek
Hanseanstr. 63
41468 Neuss
Tel. 021 31/1 62 60
Fax 021 31/10 38 30
www.mustek.de

Nextbase
Am Victoria-Turm 2
68163 Mannheim
Tel. 06 21/81 91 19 90
Fax 06 21/81 91 19 99
www.nextbase-
europe.com

Panasonic
Winsberggring 15
22525 Hamburg
Tel. 0180 5/01 51 40
Fax 0180 5/01 51 45
www.panasonic.de

Philips
Lübeckertordamm 5
20099 Hamburg
Tel. 040/2 89 90
Fax 040/28 99 28 17
www.philips.de

Sony
Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 0180 5/25 25 86
Fax 0180 5/25 25 87
www.sony.de

Lenco
STL Deutschland
Lätscher Weg 50
41334 Nettetal
Tel. 021 57/89 97 13
Fax 021 57/89 97 11
www.lenco.de

Thomson
Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 0180 1/00 03 90
Fax 05 11/4 18 23 00
www.thomsonlink.de

Toshiba
Postfach 10 14 62
41414 Neuss
Tel. 0180 5/66 00 55
Fax 021 31/15 85 42
www.toshiba.de/
consumer

SEG
Veseg
Postfach 10 20
66774 Rehlingen-
Siersburg
Tel. 068 35/5 00 00
Fax 068 35/78 55
www.veseg.de

KOCHMESSER Seite 64-68

Aldi (Süd)/Gehring
Postfach 100152
45401 Mülheim/Ruhr
Tel. 02 08/99 27 36
Fax 02 08/99 27 36 10
www.aldi-sued.de

Böker
Schützenstr. 30
42659 Solingen
Tel. 02 12/4 01 20
Fax 02 12/88 20 00
www.boeker.de

Burgvogel
Karl Bahns
Burger Landstr. 60
42659 Solingen
Tel. 02 12/24 23 20
Fax 02 12/4 15 37
www.burgvogel.de

Chroma Haiku
kochmesser.de
Dr.-Richard-Sorge-Str. 66
15745 Wildau
Tel. 0180 3/59 59 59
Fax 0180 3/74 74 74
www.kochmesser.de

Dick
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
Tel. 071 53/81 70
Fax 071 53/81 71 00
www.dick.de

Fackelmann
Werner-von
Siemens-Str. 6
91217 Heersbruck
Tel. 091 51/81 10
www.fackelmann.de

Fissler
Harald-Fissler-Str. 1
55743 Idar-Oberstein
Tel. 067 81/40 30
Fax 067 81/40 33 21
www.fissler.de

Global
siehe Chroma Haiku

Güde
Katterberger Str. 175
42655 Solingen
Tel. 02 12/81 61 66
Fax 02 12/81 58 40
www.guede-solingen.de

Ikea/Skäript
Am Wandersmann 2-4
65719 Hofheim/TS.
Tel. 0180 5/35 34 35
Fax 0180 5/35 34 36
www.ikea.de

Kai
Löhdorfer Str. 51
42699 Solingen
Tel. 02 12/23 23 80
Fax 02 12/2 32 38 99
www.kai-europe.com

Solicut
An den Eichen 6
42699 Solingen
Tel. 02 12/65 89 03
Fax 02 12/6 58 93 90
www.solicut.de

Titanium
ds-produkte
Stormrinning 14
22145 Stapelfeld
Tel. 03 88 51/31 46 50
www.dspro.de

Tupperware
Prauheimer
Landstr. 70
60488 Frankfurt/Main
Tel. 0180 5/64 45 44
www.tupperware.de

WMF
Eberhardstr.
73309 Geislingen
Tel. 073 31/2 51
Fax 073 31/4 53 87
www.wmf.de

Wüsthof
Kronprinzenstr. 49
42655 Solingen
Tel. 02 12/2 06 70
Fax 02 12/20 67 48
www.wuesthof.de

Zwilling
Grünewalder
Str. 14-22
42657 Solingen
Tel. 02 12/88 20
Fax 02 12/88 23 00
www.zwilling.com

PFANNEN Seite 69-73

Aldi (Süd)
Postfach 10 01 52
45401 Mülheim/Ruhr
Tel. 02 08/99 27 36
Fax 02 08/99 27 36 10
www.aldi-sued.de

Ballarini
Elgendorfer Str. 55
56410 Montabaur
Tel. 02 62/02 94 75 50
Fax 02 62/02 94 75 20
www.ballarini.de

Berndes
Postfach 12 80
59702 Arnsberg, Westf.
Tel. 02 93/2 47 50
Fax 02 93/2 47 51 62
www.berndes.com

Elo
Dalberger Str. 20
55595 Spabrücken
Tel. 067 06/91 40
Fax 067 06/91 42 22
www.elo.de

Fissler
Postfach 12 23 20
55715 Idar-Oberstein
Tel. 067 81/40 30
Fax 067 81/40 33 21
www.fissler.de

Gastrolux
Max-Planck-Ring 33
65205 Wiesbaden
Tel. 061 22/5 10 01
Fax 061 22/5 10 68
www.gastrolux.com

Ikea
Am Wandersmann 2-4
65719 Hofheim/TS.
Tel. 0180 5/35 34 35
Fax 0180 5/35 34 36
www.ikea.de

Le Creuset
Zeppelinstr. 9
73274 Notzingen
Tel. 07 20/21 97 49 90
Fax 07 20/21 97 49 69
www.lecreuset.de

Quelle/Top Home
90750 Fürth
Tel. 0180 5/31 00
Fax 0180 5/30 39 09
www.quelle.de

Schulte-Ufer
Postfach 14 29
59844 Sundern
Tel. 02 93/39 81 10
Fax 02 93/37 11 50
www.schulte-
ufer-kg.de

Silit
Postfach 13 52
88493 Riedlingen
Tel. 073 71/18 90
Fax 073 71/18 90 50
www.silit.de

Tchibo/TCM
Überseering 18
22297 Hamburg
Tel. 040/6 38 70
Fax 040/63 87 26 00
www.tchibo.de

Tefal
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach/Main
Tel. 069/85 00 75
Fax 069/85 00 79 71
www.tefal.de

WMF
Eberhardstr.
73309 Geislingen
Tel. 073 31/25 84 88
Fax 073 31/25 89 51
www.wmf.de

SKI- UND SNOW- BOARDHELME Seite 78-81

Alpina
Äußere Industriest. 8A
86316 Friedberg/Derching
Tel. 08 21/78 00 37 70
Fax 08 21/78 00 34 50
www.alpina-eyewear.de

Atomic
A-5541 Altenmarkt
Tel. 0043/64 52/39 00 20
Fax 0043/64 52/39 00 120
www.atomicsnow.com

Briko
Hertingweg 15
47484 Nesselwang
Tel. 083 75/20 63 25
Fax 083 61/92 27 82
www.briko.com

Carrera
Otto Hahn Str. 7
50997 Köln
Tel. 0800/5 60 56 07
Fax 022 36/94 53 56
www.safilo.com

Casco
Gewerbering Süd 11
01900 Brettnig-
Hauswalde
Tel. 03 59 55/83 90
Fax 03 59 55/83 99 99
www.casco-helme.de

Cebe
Kopffüber Sport & Optik
by Bühler
Albert-Glück-Str. 1
88279 Amtzell
Tel. 075 20/9 56 23 90
Fax 075 20/9 56 23 99
www.kopffueber.net

Giro
Grofa
Otto-Hahn-Str. 17
65520 Bad Camberg
Tel. 064 34/2 00 85 00
Fax 064 34/2 00 82 50
www.grofa.com

Head
Velaskostr. 8
85622 Feldkirchen
Tel. 089/90 99 59 50
Fax 089/90 99 55 55
www.head.com

K2
Ski Sport+Mode
Seeshaupter Str. 60
82377 Penzberg
Tel. 088 56/90 10
Fax 088 56/90 11 01
www.k2sports.com

Marker
Marker Tecnica Völkl
Europaring 8
94315 Straubing
Tel. 094 21/32 00
Fax 094 21/32 02 19
www.voelkl.com

Salomon
Amer Sports
Geigelsteinstr. 10
83080 Oberaudorf
Tel. 0800/07 25 66 66
Fax 0800/08 25 66 66
www.salomonssports.com

Scott Sports
Rudolf-Diesel-Str. 1
85221 Dachau
Tel. 081 31/3 12 60
Fax 081 31/2 63 77
www.scott-sports.com

Uvex Sports
Postfach 25 09
90715 Fürth
Tel. 09 11/97 74 40
Fax 09 11/97 74 50
www.uvex-sports.de

BLUTDRUCK- MESSGERÄTE Seite 86-92

AEG
ETV
Industriering-Ost 40
47906 Kempen/Nrh.
Tel. 021 52/51 99 71
Fax 021 52/
20 06 19 99
www.aeg.de

apomov by microlife
Wepa
Apothekenbedarf
Am Fichtenstrauch 6-10
56204 Hillscheid
Tel. 026 24/10 70
Fax 026 24/10 74 44
www.wepa-
apothekenbedarf.de

Beurer
Postfach 14 27
89004 Ulm, Donau
Tel. 07 31/3 98 90
Fax 07 31/3 98 91 39
www.beurer.de

boso
Bosch & Sohn
Postfach 34
72417 Jungingen
Tel. 074 77/9 27 50
Fax 074 77/10 21
www.boso.de

Happy Life
Medisana
Itterpark 7-9
40724 Hilden
Tel. 021 03/20 07 60
Fax 021 03/2 00 76 26
www.medisana.de

Medisana
siehe Happy Life

Omrn
Windeckstr. 81a
68163 Mannheim
Tel. 06 21/83 34 80
Fax 06 21/83 34 82 00
www.omron-
medizintechnik.de

Panasonic
Postfach 54 01 69
22501 Hamburg
Tel. 040/8 54 90
Fax 040/85 49 00
www.gesundheit.
panasonic.de

Quelle/Sanoquell
90750 Fürth
Tel. 0180 5/31 00
Fax 0180 5/30 39 09
www.quelle.de

Rossmag ibp
Innovative business
promotion IBP
Botzstr. 6
07743 Jena
Tel. 036 41/3 09 60
Fax 036 41/30 96 20
www.ibp-info.de

Sanitas
siehe Beurer

visomat
UEBE
Zum Ottersberg 9
97877 Wertheim/Main
Tel. 093 42/9 24 00
Fax 093 42/92 40 80
www.uebe.com

Weinberger
Bergische Str. 11
42781 Haan, Rheinl.
Tel. 021 21/9 53 10
Fax 021 21/9 36 30