

INTERVIEW

## **Mit scharfen Messern beim Bocuse d'Or: Marvin Böhm bringt Deutschland in die Top 20**

Wildau/Lyon, Januar 2017. Alle zwei Jahre finden die olympischen Spiele der Gastronomie statt. Beim Bocuse d'Or, den die französische Kochlegende Paul Bocuse 1987 gegründet hat, versammelte sich auch 2017 wieder die Gastro-Szene. Deutschland wurde bei dem Wettkampf am 24. und 25. Januar in Lyon von Marvin Böhm vertreten, der sich im Februar 2016 beim deutschen Vorentscheid in Stuttgart gegen die starke Konkurrenz durchgesetzt hatte. Neben Kreativität und Organisationstalent sind Messer dabei das wichtigste Werkzeug eines Kochs. Böhm, der aktuell als Junior Sous Chef im mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurant Aqua in Wolfsburg für Sven Elverfeld arbeitet, setzte auch in Lyon auf die Serie Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche. Im Interview gibt der 28-jährige wichtige Tipps rund ums Schneidwerkzeug in der Küche.

**Was macht ein gutes Messer für Sie aus und worauf sollte man beim Kauf achten?**

Für mich ist es am wichtigsten, dass ein Messer gut in der Hand liegt. Schließlich gehört es zu meinen Hauptarbeitswerkzeugen und ich muss lange bequem damit arbeiten können, wir nennen das ermüdungsfrei. Jeder ist da natürlich anders, hat eine andere Handgröße oder setzt beim Schneiden einen anderen Winkel an. Deshalb ist Ausprobieren Pflicht, es gibt ja eine große Bandbreite an Griffformen. Ich habe mich im Laufe meiner Ausbildung durch verschiedene Modelle von unterschiedlichen Marken probiert und festgestellt, dass ich mit den Messern der Serie Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche am besten klarkomme. Mit der Perle am unteren Griffende, die als sensorischer Stopper dient, rutscht man auch nicht ab, und das Messer liegt sicher in der Hand.

## **Welche Messertypen gehören Ihrer Meinung nach zur Grundausstattung in jeder Küche?**

Für mich gibt es vier unterschiedliche Typen von Messern, die ich in der Küche nicht missen möchte. Das fängt an mit einem Schäl- oder Tourniermesser für Obst und Gemüse. Dabei sorgt eine gewölbte Klinge zum Beispiel bei rundem Obst wie Äpfeln für eine gute Schnittführung. Lange und gerade Lebensmittel wie Gurken oder Karotten lassen sich hingegen am besten mit einem Messer mit gerader Klinge schälen. Unverzichtbar ist für mich außerdem ein kleines Allzweckmesser, das ich für filigrane Arbeiten oder zum Würfeln verwende. Um Fischhäute, Gräten oder Silberhaut zu entfernen, darf in der Küche das richtige Filetirmesser nicht fehlen. An dem Messer aus der Serie Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche schätze ich dabei besonders, dass sich die flexible Klinge optimal an die Form von Fisch, Fleisch oder Geflügel anpasst. Als viertes Modell würde ich noch ein großes Kochmesser empfehlen, um frische Kräuter und Gewürze zu hacken, aber auch Fisch, Fleisch oder Gemüse kann man damit super zuschneiden.

## **Warum arbeiten Sie am liebsten mit den Messern der Serie Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche?**

Mein erstes Messer zum Start meiner Ausbildung 2008 war aus der Serie Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche, und ich arbeite heute immer noch damit. Das Messer hat also schon einiges erlebt, viel mitgemacht und allen Belastungsproben der Küche standgehalten. Das Preis-Leistungs-Verhältnis hat mich einfach überzeugt, und so sind dann über die Jahre immer mehr Modelle aus der Serie dazugekommen. Ich schätze an den Messern besonders die extrem scharfen Klingen, die ich auch leicht mit dem Schleifstein selbst nachschärfen kann. Wenn man das regelmäßig tut und sie richtig pflegt, sind die Messer eine Anschaffung fürs Leben.

Weitere Informationen unter [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de)



©Uwe Spörl

Seit über 30 Jahren entwickelt **Chroma** hochwertige japanische Küchenmesser sowie das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderem die bekannten Chroma type 301 – Design by F.A. Porsche Messer, die handgefertigten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und Chroma Dorimu sowie der erste Gewürzschneider der Welt ProCuTe. Die Marke überzeugt Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch die hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit der Messer mit dem asiatischen V-Schliff. Mit **kochmesser.de** importiert Messerexperte Christian Romanowski, seit 1980 die 15 unterschiedlichen Messerserien und vertreibt sie exklusiv an ausgewählte Fachhändler in Deutschland.

**Kontakt:**

kochmesser.de  
Import GmbH & Co. KG  
Dr.-Richard-Sorge-Str. 66  
15745 Wildau  
Telefon: +49 (0)3375 – 46 77 100  
Fax +49 (0)3375 – 46 77 101  
beste@kochmesser.de  
[www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de)

**Pressekontakt:**

Gourmet Connection  
Patricia Wenk  
Telefon +49 (0)69 - 25 78 12 8 - 15  
pwenk@gourmet-connection.de

