

Die meisten Leute haben schlechte Messer

"Die meisten Leute haben schlechte Messer" - davon ist Fritz Urban überzeugt. Ein schlechtes Messer ist entweder ein neues, das in Material und Verarbeitung zu wünschen übrig lässt und dem Koch nach kurzer Zeit keine Freude mehr bereitet, oder aber ein gediegenes altes Küchenwerkzeug, das überstrapaziert und vernachlässigt wurde.

In beiden Fällen ist Urban ein kompetenter Ansprechpartner:

In seinem Stahlwaren-Schleifdienst im Pfaffenhofener Ortsteil Fürholzen werden Messer und Scheren wieder so scharf wie am ersten Tag, zudem vertreibt der Liebhaber und Kenner edler Schneidwerkzeuge dort eine ausgewählte Palette hochwertiger Messer. Und die sind nicht nur etwas für Insider, sondern für alle, die bereits das Zubereiten von Speisen genießen wollen. Das richtige Werkzeug ist wichtig, vor allem, wenn man es tagtäglich benutzt. "Mein Leben in der Küche hat sich grundlegend geändert" - das hat Fritz Urban schon von zufriedenen Kunden gehört, nachdem er sie mit dem passenden "Equipment" versehen hat. Als Absolvent der Wirtschaftsfachschule des deutschen Eisenwaren- und Hausrathandels und als langjähriger Geschäftsmann in der Branche verfügt Urban über ein fundiertes Know-how: "Im Bereich der Küchen-Ausrüstung gibt es wohl nichts, das ich nicht kenne". Damit gute Messer auch gut bleiben - "Man kann Familienerbstücke daraus machen, wenn man sie entsprechend wartet" - brauchen sie fachmännische Aufbereitung. Keinesfalls sollte man ihnen mit billigen Schärfwerkzeugen an die Klinge rücken, denn der Schaden ist größer als der vermeintliche Erfolg. "Wer gute Messer verkauft, muss sie auch schleifen können": Für Fritz Urban ist das eine Selbstverständlichkeit, und als begabter Autodidakt brachte er sich die Kunst selber bei. Sein Wissen hat er an die Söhne Stefan und Maximilian weitergegeben, die das geschickte Schleifen ebenfalls schon gut beherrschen. Bei Keramikmessern handelt es sich um die Meisterklasse in der Küche: Wer sie richtig benutzen kann - auch das will gelernt sein - gerät ins Schwärmen. Die High-Tech-Produkte, die sich durch enorme Schärfe, hohe Abriebfestigkeit, Handlichkeit und geringes Gewicht auszeichnen, werden bei Profis und enga-

gierten Hobbyköchen immer beliebter. Während ein gutes, regelmäßig benutztes Stahlmesser etwa alle drei Jahre einen neuen Grundschliff bekommen sollte, sind Keramikmesser absolut "schneidhaltig", das heißt, sie bleiben viel länger scharf. Aber auch sie müssen irgendwann überarbeitet werden, und an diese Aufgabe trauen sich nur Experten wie Fritz Urban: "Nichts wird zerkratzt!" Abgebrochene Spitzen, sowohl bei Stahl- als auch bei Keramikmessern, sind für ihn ebenfalls kein Problem: "Auf keinen Fall wegwerfen - man kann ein Messer auch umformen". Bei wertvollen alten Tafelmessern aus Silber lohnt es sich auch, die Klingen zu erneuern, denn nur für den Besteckkasten ganz hinten im Schrank sind sie doch viel zu schön. Wieviele Messer befinden sich im Durchschnitt in einem Haushalt? "Viel zu viele", meint der Fachmann: "Brauche ich wirklich den Ausbeiner, der im Messerblock von der Stange steckt?" Urban rät deshalb, sich nur das zuzulegen, was man auch benutzt, dann aber von guter Qualität: "Ich passe den Menschen die Messerblöcke ganz individuell an - wie Schuhe". Zur Urban-Angebotspalette gehören sowohl preiswerte schweizer Wellenschliff-Brotzeitmesser der Firma Victorinox - "Die einfachste Kategorie, ein gutes Messer zu kaufen" - als auch edle First-Class-Küchenmesser von Solicut. Die Edition "Absolute ML" aus rostfreiem Mehrlagen-Stahl ist dabei ein echtes Highlight. Der Name Kyocera steht im handverlesenen Programm für genial scharfe Keramikmesser aus Japan, und noch brandneu auf dem Markt sind hervorragende Microplane-Reiben für Parmesan, Nüsse, etc. Bei allen Fragen rund um das schöne Schneiden, Schnippeln und vor allem um das fachgerechte Schärfen ist man bei Urban an der richtigen Adresse: Fritz hat Schneid, und zu erreichen ist er unter der Telefonnummer 0171 / 89 727 58.