

Schnitt machen

Zu Besuch in der französischen Messerschmiede Opinel, die exemplarisch günstige Messer herstellt – die aber dennoch auf den Tafeln von Dreisternerrestaurants aufgelegt werden.

TEXT & FOTOS • GEORGES DESRUES



Dreisternekoch Passard schenkt jedem Gast das Opinel, mit dem er bei ihm gegessen hat (rechte Seite). Das kann er sich leisten, weil die Messer im französischen Savoyen seit jeher in Industrieproduktion hergestellt werden (oben).

Owohl gerade in der Spitzengastronomie immer weniger Gerichte auf den Tisch kommen, die geschnitten werden müssen und also einer scharfen Klinge bedürfen, bleibt das Tafel- oder Fleischmesser bis heute eines der wesentlichsten Elemente einer gepflegten Tischkultur. Darum legen zahlreiche Starköche auch viel Wert auf Auswahl und Design der Messer, die sie ihren Gästen anvertrauen. So reicht etwa René Redzepi in seinem Kopenhagener Restaurant Noma zum gebratenen Elchfilet ein Jagdmesser aus Lappland inklusive

ledernen Futterals. Oder der französische Dreisterner Michel Bras, der zum Steak vom Aubrac-Rind das bekannte und elegant geschwungene Messer namens Laguiole reicht, das aus dem gleichnamigen Ort stammt, in dem auch sein Restaurant liegt. Selbst Alain Passard, eigentlich als Großmeister der Gemüseküche bekanntes Vorbild vieler Küchenstars, setzt in seinem Pariser L'Arpège auf ein emblematisches Messer, das die Gäste am Ende sogar mit nach Hause nehmen dürfen. Das allerdings kein nobles Einzelstück mit handgeschliffener Klinge oder wertvoll ziseliertem Griff

ist, sondern eine regelrechte Ikone der französischen Alltagskultur – das Klappmesser namens Opinel.

Kult seit 1890 • „Natürlich sind wir sehr, sehr glücklich über die Zusammenarbeit mit Monsieur Passard“, freut sich Françoise Detroyat vom Hersteller Opinel, „nicht nur, weil er große Mengen an Messern von uns bezieht und sie dann verschenkt, sondern natürlich auch, weil es eine wunderbare Werbung ist, in einem der besten Restaurants der Welt vertreten zu sein.“ Doch zum Kultgegenstand wurde das Opinel bereits

viel früher. Erfunden hat es Joseph Opinel im Jahre 1890, mit dem Ziel, ein möglichst einfach und billig herzustellendes Messer auf den Markt zu bringen, das man leicht in seine Hosentasche stecken konnte. Er entschied sich für einen Griff aus Buchenholz und eine Klinge aus günstigem Stahl mit hohem Kohleanteil, die immer wieder nachzuschleifen ist und sauber und trocken gehalten werden muss, um sie vor Rost zu bewahren. „Bis heute wird dieses Messer, wir nennen es „Nummer 8“, aus den gleichen Materialien und in derselben Form hergestellt“, sagt Detroyat.

In seiner Heimat Savoyen in den französischen Alpen war dem Opinel bald großer Erfolg beschied. Wanderhändler verkauften es in der Gegend und über die Bergpässe bis in die angrenzenden Länder Schweiz und Italien. Später brachten es Eisenbahner von der Fabrik in der Nähe der Regionshauptstadt Chambéry in alle Winkel Frankreichs. Im Laufe der Zeit wurde das Opinel zum französischen Standard-Taschenfeitel. Seit den Zeiten, als jeder Mann noch einen solchen mit sich trug, benutzt man es, um Schwammerln zu sammeln, um seinen Camembert aufzuteilen oder um den Saucisson sec, die typisch französische Hartwurst, zu schneiden. „Seinen Namen Nummer 8 bezieht es daher, dass wir bereits Anfang des 20. Jahrhunderts eine ganze Serie in verschiedenen Größen lancierten, die bis heute erzeugt wird“, erzählt Françoise Detroyat. Diese reicht von Nummer 2 mit 3,5 Zentimeter Klingenlänge über Nr. 8 (8,5 cm) bis zu Nr. 43 (22 cm). Nur Nummer 1 und Nummer 11 wurden im Laufe der Jahre wieder aufgegeben. Die einzige Änderung, die diese Grundserie in ihrer Geschichte erfuhr, war die Einführung des sogenannten Virobloccs im Jahr 1955. Dabei handelt es sich um einen patentierten und drehbaren Sicherungsring, der das Messer vor dem Zuklappen bewahrt und inzwischen selbst Kultstatus erlangt hat. Aber der ganz große Durchbruch sei der Firma, die heute 100 Personen beschäftigt und nach wie vor im Besitz der Familie Opinel ist, erst im Jahr 2005 gelungen, als man

eine Marketingabteilung einführte und einige neue Modelle herausbrachte, um sich einer Gesellschaft anzupassen, die sich von einer ländlich-bäuerlichen in eine städtisch-globalisierte verwandelt hatte, sagt Detroyat.

So gibt es mittlerweile Opinel mit Nirosta-Klingen oder Mahagonigriffen oder moderne Outdoor-Messer mit Plastikgriffen und eingebauten Schraubenzieher-Aufsätzen. Und auch Küchenmesser sowie elegant geschwungene, die sich als Tafelmesser eignen, wie etwa jenes, das Alain Passard verwendet.

Und dann gibt es noch das Modell namens „Mon premier (mein erstes) Opinel“, das speziell für Kinder kreiert wurde, eine an der Spitze abgerundete Klinge hat und in allerlei bunten Farben erhältlich ist. „Natürlich bringen wir immer wieder neue Versionen und Modelle heraus“, sagt Detroyat, „aber wir wollen es auch nicht übertreiben, Hauptmerkmale des Opinel sollen weiterhin die aufwandsfreie und mechanische Herstellung bleiben, der niedrige Preis, die einfache Bedienung sowie Tradition und Outdoor-Feeling.“ Darum ist der absolute Bestseller auch nach wie vor das ganz schlichte und dennoch mythische Opinel Nummer 8, mit seiner Klinge aus billigem Stahl und dem hölzernen Griff, das nur ein paar Euro kostet und durch richtige Handhabung im Laufe der Zeit so herrlich patiniert – und folglich erst durch Benutzung eine persönliche Note erhält und zum Einzelstück wird. ●

www.opinel.com

WIE LASSEN SCHNEIDEN? Österreichische Köche und ihre Messer

Konstantin Filippou

„In der Küche arbeite ich mit Messern, die von Yves Charles entwickelt wurden, der selbst Chefkoch ist. Da war es naheliegend, auch seine wunderbaren Tischmesser aus der französischen Messerschmiede Perceval zu verwenden, die wir im Unterschied zu Kollegen das ganze Mahl hindurch reichen.“

Filippou ist Küchenchef und Betreiber des Konstantin Filippou in Wien.
www.konstantinfilippou.com

Simon Taxacher

„Das Nestum Folder Exklusiv ist zweifellos das beste Messer am Markt. Jedes ist ein Einzelstück und wird von Hand erzeugt. Ich koche so, dass meine Gerichte fast alle mit einem Gourmetlöffel gegessen werden können, das Messer wird deshalb nur zu festeren Speisen wie etwa Seeteufel oder Rindfleisch gereicht.“

Taxacher ist Küchenchef und Betreiber des Rosengarten in Kirchberg/Tirol.
www.rosengarten-taxacher.com

Heinz Reitbauer

„Wir verwenden ein elegant geschwungenes Laguiole-Messer aus Zentralfrankreich. Das kam schon zum Einsatz, als meine Eltern noch den Betrieb führten. Es ist also eine Art Familiensilber, das meine Frau und ich gewissermaßen geerbt haben.“

Reitbauer ist Küchenchef und Betreiber des Steirerack in Wien.
www.steirerack.at

Barbara Eselböck

„Wir haben zweierlei Steakmesser, die bei uns aber ausschließlich zum Hauptgang serviert werden, ein französisches aus Laguiole für die Damen, das speziell für uns angefertigt wird, und dieses etwas wuchtigere Messer namens Olivetto für die Herren. Das hat meine Mutter uns von einer Reise aus Italien mitgebracht.“

Eselböck ist Patronne des Restaurants Taubenkobel in Schützen am Gebirge.
www.taubenkobel.at

