profil
isst!
DAS GOURMETMAGAZIN DER PROFIL-REDAKTION
1
2014
€ 7,90
Lieblingsmesser und Ehepartner
Mörderisch scharf!
Alleskönner gegen Rotweinflut
Warum Österreich mehr Veltliner braucht
Insektensteak
Ekel-Essen als Delikatesse
Haubengärtner
Große Küche, grüner Daumen
Edle Pommes
FRITES A LA CARTE
Food-Versteher & Amazonas-Hüter
Der brasilianische Spitzenkoch Alex Atala im Interview

Ich verwende ein japanisches Allzweckmesser, das ziemlich scharf ist. Die Klinge ist aus Damaststahl und der Griff aus Olivenholz. Man kann den ganzen Tag damit schneiden und bekommt trotzdem keine Blasen. Mir ist es wichtig, ein Messer zu verwenden, das nicht allzu leicht ist. Ich mag es, beim Arbeiten etwas in der Hand zu haben. Meine Mutter hat mir dieses Messer vor vier Jahren geschenkt, damals habe ich mit dem Kochen begonnen. Es hat sogar eine Gravur. Wir waren gemeinsam unterwegs und haben das Messer in einer Auslage gesehen, ich habe es mir dann zu Weihnachten gewünscht. Mittlerweile ist es schon ziemlich lädiert, die Spitze ist abgebrochen. Ich hoffe aber, dass es noch ein paar Jahre lang hält, ich könnte mich schwer von ihm trennen. Ich schleife mein Messer fast täglich. Unscharfe Messer sind nämlich gefährlich, man schneidet sich viel leichter mit ihnen. Außerdem macht die Arbeit mit scharfen Messern viel mehr Spaß. Daheim haben sich bei mir mittlerweile 25 Messer angesammelt, alles unterschiedliche Marken. Ich mag es, Messer einzukaufen, aber ich muss sie angreifen und ausprobieren. Online könnte ich nie ein Messer bestellen, ich muss spüren, wie es in der Hand liegt. Ein schönes Bild allein hilft mir da wenig.

„Ich schleife mein Messer fast täglich."

HARALD IRKA, 22, *ist Küchenchef der „Saziani-Stub'n" in Straden, Steiermark. Er ist Europas jüngster Zwei-Hauben-Koch. www.neumeister.cc*