



Schön stichfest

Ein selbstgemachter Messerblock ist ein Geschenk von Dauer – auch für die schnittigen Küchenhelfer.

Nach getaner Schneidearbeit freut sich jedes Messer von Omas „Hümmelken“ bis zur japanischen Damaszenerklinge auf einen entspannten Feierabend in einem schönen Zuhause. Doch noch immer fristen viele Messer ihr Dasein in einer dunklen Schublade. Hier reiben sie aneinander, verlieren ihre Schärfe und sind, wenn es mal schnell gehen soll, nie wirklich griffbereit. Auch den Messern von Einfach Hausgemacht-Leserin Katja Meyer-Holsiepe ging es so. Bis vor Kurzem. Denn inzwischen hat Tischler Karsten Schillings ihr gezeigt, wie ein neues, praktisches Heim für ihre geliebten Kochmesser aussehen kann – ohne dass die Hobbyköchin für das Werkmaterial tief in die Tasche greifen musste. Der von Karsten Schillings kreierte Messerblock lässt sich in nur wenigen Arbeitsschritten bauen. Und das sogar am eigenen Küchentisch.

Folgende Materialien werden dazu benötigt:





So geht's

Die alte emaillierte Eisbox, wie man sie gern auch auf Trödelmärkten findet, dient bei diesem Messerblock als standfestes Gefäß. Katja Meyer-Holsiepe füllt sie mit 3000 hölzernen Spießen. Die Spitzen der Spieße zeigen dabei nach oben, damit die Messer später leichter hineingleiten.

Wichtig ist, dass die Spieße mindestens 1 cm länger sind, als die längste Messerklinge. So verschwindet die gesamte Klinge, die Messerspitze trifft aber nicht auf den harten Boden.

Um den Messern den entsprechenden Halt zu geben, müssen die Spieße dicht beieinanderstehen. Durch Ausprobieren mit den eigenen Messern bekommt man die perfekte Anzahl von Spießen für seinen persönlichen Messerblock heraus. Als Liebhaberin von Messern ist die stolze Bauherrin froh, dass auch neue Messer Platz in ihrer Kiste finden könnten. Dazu muss sie einfach nur wieder einige Spieße entfernen.

Und weil es so schnell geht, stellt Katja Meyer-Holsiepe auch gleich noch eine, mit vielen Erinnerungen verbundene Vase als Weihnachtsgeschenk für die beste Freundin und deren Lieblingskochmesser her.

Lassen Sie Ihren Blick doch mal schweifen. Sicher finden auch Sie ein tolles Gefäß für Ihren individuellen und unverwechselbaren Messerblock.

Tipps vom Tischler:

- Behalten Sie einige Spieße in Reserve! Holz „arbeitet“. Das heißt, dass es in warmen Räumen durch Wasserabgabe an die Umgebungsluft an Volumen verliert. Dann stehen die Messer nicht mehr sicher und man sollte einige Holzspieße nachschieben.
- Da man viele Holzspieße braucht, kann man vielleicht beim Lieblingsmetzger fragen, ob er eine große Menge günstiger besorgen kann.

Text: Karsten Schillings | Fotos: Thomas Anderson



Workshops

Karsten Schillings, der in seinem Betrieb individuelle Küchen baut, bietet zwei Einfach Hausgemacht-Workshops an: am 13.12.2014 und am 10.01.2015. Hier werden Kästen aus edlen Hölzern (links) gefertigt und mit Spießen zum „All-In-Messerblock“ bestückt. Infos unter www.seminar.lv.de/einfachhausgemacht