

DOPPELTREFFER

Unsere Leser haben gewählt – und Messermacher Richard Kappeller gleich zweimal auf den ersten Platz gehoben. Was für ein Ergebnis!

» Wieder mal ist es beim „Messer des Jahres“ sehr spannend geworden. Die Rangfolgen zeigen, dass die Unterschiede zwischen den einzelnen Plätzen wie bei den vorherigen Wahlen oft wieder einmal nur im Promillebereich lagen. Dennoch lässt sich ein klarer Sieger feststellen, und das ist diesmal Messermacher Richard Kappeller aus Salzburg. Er räumte gleich in zwei Kategorien den ersten Platz ab und macht damit Reinhard Müller Konkurrenz, der in den letzten Jahren die meisten Preise erhielt.

Betrachtet man die Trends bei den feststehenden Messern, so waren diesmal aufwändiger gefertigte Modelle stärker gefragt als in den letzten Jahren. Somit zeigt sich, dass unsere Leser immer wieder für eine Überraschung gut sind, denn dieses Ergebnis hätte man anhand des letztjährigen Trends nicht vorhersagen können. Dennoch landete mit dem von Jürgen Schanz gefertigten SK-01 vom Messerdepot auch diesmal wieder ein betont schlichtes und funktionales Bushcraft-Modell auf dem dritten Platz.

Wie zu erwarten war, gab es in der Kategorie Klappmesser die meisten Kandidaten, somit war hier auch die Konkurrenz am härtesten. Hier machten die klassischen französischen Modelle in ihren Edelversionen das Rennen und belegten die ersten beiden Plätze.

Nicht auf dem Siegertreppchen, aber mit Platz fünf ziemlich weit oben, ist mit dem „Le Grand Imilac“ vom Atelier Perceval ein weiterer Franzose zu finden. Den dritten Platz konnte ein Edelmesser aus der deutschen Klingenstein Solingen erobern. Knapp dahinter landete unser bisheriger Rekordhalter Reinhard Müller.

In der Kategorie Kochmesser zeichnet sich ein ähnlicher Trend ab wie bei den feststehenden Messern: Auf den ersten beiden Plätzen zwei besonders edle Modelle, auf dem dritten Rang dagegen ein sehr schlichtes, funktionsorientiertes und auch ziemlich preiswertes Messer.

Es ist jedes Mal eine spannende Sache zu verfolgen, welche Messer die besondere Gunst der Leser erlangen können. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal in der Ausgabe 5/2015. «

Text: Thomas Laible
Fotos: Hersteller



Die Siegerpreise:
Gleich zwei davon
gehen diesmal
nach Salzburg an
Richard Kappeller, der
dritte in Vertretung für
Claude Dozorme an
Brandner's Homestyle.

KATEGORIE A: FESTSTEHENDE MESSER



1. Platz

Kappeler Vollintegral

Messermacher Richard Kappeler fertigt dieses schöne Stück aus einem massiven Block N690. Der Griff besteht aus Gagat und wird mit Mosaikpins fixiert. Handschutz und Griffabschluss werden als seitliche Stege aus dem vollen Material gearbeitet.

2. Platz

Perceval Sgian Dubh

Der Sgian Dubh ist ein traditionelles Messer der schottischen Highlander, das passend zum Kilt im Strumpf getragen wird. Diese Edelversion besitzt eine Klinge aus rostfreiem Damaszenerstahl und einen Griff aus gemasertem Eschenholz.



3. Platz

Messerdepot SK-01

Das SK-01 lässt das Messerdepot Kinast exklusiv vom bekannten Messermacher Jürgen Schanz fertigen. Das kompakte Neck Knife ist für Jagd, Bushcraft und natürlich auch für den alltäglichen Einsatz geeignet. Die 80 Millimeter lange Klinge besteht aus rostbeständigem Nitro, der Griff ist in verschiedenen Versionen erhältlich. Zu jedem Messer gehört eine Rückenscheide aus Kydex.



PLATZIERUNG

Platz	Prozent	Hersteller	Startnummer	Platz	Prozent	Hersteller	Startnummer
1	20,5 %	Kappeler Vollintegral	13	9	4,1 %	Ontario Bushcraft	10
2	18,9 %	Atelier Perceval Sgian Dubh	12	10	3,9 %	Fantoni HB Fixed	9
3	10,7 %	Messerdepot SK-01	7	11	3,3 %	Neptunia Grément Courant	3
4	9,0 %	LionSteel M7	15	12	3,1 %	FKMD Modras	8
5	8,4 %	Karesuando Vuoma	4	13	3,0 %	Helle Tor	6
6	6,2 %	Supreme Regicat Damascus Country	5	14	2,9 %	Herbertz Top Collection 523511	1
7	5,6 %	Linder Karelia Hunter	2	15	2,8 %	Eickhorn Para-1	14
8	5,4 %	Böker Plus Wildhund	11	16	1,5 %	Hogue EX-F03 Karambit	16

KATEGORIE C: KÜCHENMESSER

1. Platz

Kappeller Integral-Kochmesser

Die Werkzeugstahl-Klinge des handgearbeiteten Messers wird in mehreren Arbeitsgängen geätzt, damit der Stahl ein schönes Finish erhält. „Dadurch ist eine Grundpatina vorhanden, die den nicht rostfreien Stahl vor Fleckenbildung schützt“, erklärt Richard Kappeller. Der Griff besteht aus attraktivem Raffir Metapol – in Kunstrarz gegossene Aluminiumspäne.

2. Platz

Böker Damast Pure Chefmesser

Der Messermacher Jens Ansø hat eine puristische und funktionsorientierte Messerreihe entwickelt. Im Fokus steht der anspruchsvolle Anwender. Das Material: 250 Lagen rostfreier Boomerang-Damast von Chad Nichols und Griff aus Mooreiche. Die Gerbsäure der Eiche verbindet sich mit den Eisensalzen des Moorwassers, wodurch das Holz sehr hart wird und eine edle dunkelbraune Farbe erhält.



3. Platz

Wüsthof KitchenSurfer 3

Die Synthese aus traditionellem Kochmesser und asiatischem Stil macht das Messer vielfältig einsetzbar. Die Klinge ist dünn geschliffen und asiatisch geformt, dabei ist die Schneide so bauchig wie bei einem klassischen Kochmesser. Dank des neuartigen PEtec-Verfahrens besitzt das Messer eine superscharfe Klinge und sorgt so für präzise Schnitte.

PLATZIERUNG

Platz	Prozent	Hersteller
1	35,2 %	Kappeller Integral-Kochmesser
2	29,5 %	Böker Damast Pure Chefmesser
3	15,6 %	Wüsthof KitchenSurfer 3
4	10,6 %	F. Dick 1905 Zerlegemesser
5	8,6 %	Windmühle Brotäge K B2
6	6,6 %	Eickhorn Kitchen Warrior
7	5,3 %	Opinel Le petit Chef
8	4,9 %	Laguiole en Aubrac Ancestral
9	3,5 %	Chroma 301 Sashimi P-38
10	2,8 %	Fiskars Functional Form

Startnummer
8
1
7
2
6
3
9
10
4
5

DIE GEWINNER

Folgende Leser dürfen sich über einen Gewinn freuen:

1. PREIS
Frank Spicker aus Rhaunen

2. PREIS
(Spyderco Rock Lobster):
Christian Robl, Ihrlerstein

3. PREIS
(Buck 110): Horst Wachutka aus Ranstadt

4. PREIS
(Spyderco Manix 2):
Mila Biging aus Berlin

5. PREIS
(CRKT 2-Shot):
Ulf Hildebrandt aus Horb

6. PREIS
(Marttiini Folding Handy):
M. Baumert aus Ennigerloh

7. PREIS
(Walther P 38):
Victor Navoychik, Mahlow

8. PREIS
(CRKT Enticer): Katja Hofmann aus Marbach, Schweiz

9. PREIS
(Walther PPQ): Tommy Lorenz aus Sehmatal-Neudorf

10. PREIS
(5.11 LMC Recurve): Darko Knezevic aus Graz

GUTSCHEIN
im Wert von
EUR 1.000,-

