

Böker Damast Olive

Die Kochmesser-Serie **Böker Damast Olive** verbindet traditionell japanische Griffornen aus Olivenholz mit rasiermesserscharfen Klingen aus rostfreiem Damast mit 37 Lagen Stahl, die sich durch eine wunderschöne Maserung auszeichnen. Der extrem schnitthaltige Kern der Damastklinge besteht aus dem Hochleistungsstahl VG-10. Die spürbare Schärfe beim Schneiden ist atemberaubend und lässt das Kochen zum Erlebnis werden. Die japanische Bauweise des Messergriffs mit den fein mattierten Edelstahlzwingen gibt der Serie ihren besonderen Charakter.

Nicht nur viele Spitzenköche schwören auf japanische Küchenmesser - auch bei ambitionierten Hobbyköchen werden sie immer beliebter. Die Vorzüge der Messer mit japanischen Griffen und dem traditionellen Aufbau aus Klinge mit Steckerl und Edelstahlzwingen liegen hierbei auf der Hand, denn empfindliche Lebensmittel lassen sich besonders schonend zerteilen und zubereiten. Beim Schneiden von Kräutern treten beispielsweise durch den sehr feinen Schnitt kaum ätherische Öle aus. Aromastoffe gehen so nicht verloren, und das unerwünschte Tränen der Augen beim Zwiebelschneiden kann ebenfalls vermieden werden. Die gefühlte Schärfe beim Schneiden ist atemberaubend und lässt das Kochen zum Erlebnis werden.

Böker Core Damast

Wir verstehen uns als modernes und nachhaltiges Unternehmen mit Wurzeln in einer Branche mit langer regionaler Tradition. Unsere Region ist das Bergische Land, in dem sich bereits im Mittelalter, begünstigt durch zwei Faktoren, die Klingenproduktion etablierte. Die dichten Wälder lieferten als nachwachsenden Rohstoff Holz, das zum Schmieden verkohlt werden konnte. Die zahlreichen Flussläufe der engen Täler - allen voran die Wupper - stellten leicht nutzbare regenerative Energie zum Betrieb der Schleifkotten und Schmiedehämmer zur Verfügung.

Nun verdankt das Bergische Land seinen Namen nicht, wie man leicht vermuten könnte, der zerklüfteten Topographie, sondern der Familie von Berg. Deren mächtige Grafen prägten den Landstrich bis ins Rheinland wie keine andere Dynastie. Ihr Stammsitz Schloss Burg ist daher nicht umsonst das Wahrzeichen des Bergischen Landes. Aufgrund unserer engen Beziehung zum Schlossbauverein Burg a.d. Wupper e.V. ist es uns gelungen, eine kleine Menge Holz aus über 100 Jahre alten Eichenbalken dieses Baudenkmals zu bekommen. Das Holz stammt aus dem sogenannten Bergfried, dem 32 Meter hohen Hauptturm von Schloss Burg. Die Fundamente des etwa 14m x 11m messenden Bergfrieds stammen noch aus der ersten Bauphase der Burg im 12. Jahrhundert.

Der sechsgeschossige Wohn- und Wehrturm wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Anlehnung an romanische Vorbilder aus der Zeit um 1130 wiedererrichtet. Vom obersten Geschoss mit seinen drei hölzernen Wehrekern hat der Besucher einen Weitblick, der bis in die Nachbarstadt Remscheid reicht. Der Turm ist durch eine überdachte Holzbrücke mit der Schildmauer und dem dortigen Wehrgang verbunden. Im Mittelalter war sie der einzige Zugang in den Turm. Heute gibt es an der Westseite des Bergfrieds einen zusätzlichen Eingang in das Erdgeschoss. Über dessen rundbogigem Tor findet sich eine Inschriftentafel aus Sandstein mit Daten zur Geschichte des mächtigen Turms. Früher war das heute als Verlies bezeichnete Erdgeschoss nur durch eine Öffnung aus dem darüberliegenden Stockwerk zu erreichen und diente als Lager für Steinkugeln, die im Falle eines Angriffs von den Verteidigern aus den oberen Geschossen auf die Angreifer geschleudert wurden. Bis zu 12 Tonnen Steine konnten im Erdgeschoss gelagert werden. Vom ersten Obergeschoss führen Treppen in den bis zu vier Meter dicken Außenmauern in die oberen Etagen.

Die Kanteln aus den originalen Eichenbalken des Bergfrieds von Schloss Burg verarbeiten wir mit allem gebotenen Respekt und aller Sorgfalt zu Griffen der strikt auf 199 Stück limitierten Auflage unseres Böker Core Damast. Die Klinge ist ein besonderer Leckerbissen: Der handgeschmiedete rostfreie Damast weist nicht nur ein atemberaubendes Muster auf, sondern besticht auch mit seiner hohen Zähigkeit und Härte (60 HRC), die das Böker Core Damast nicht nur zu einem exklusiven Sammlerstück macht, sondern auch eine überragende Leistungsfähigkeit für sämtliche Schneidaufgaben in der Küche garantiert. Das geschmiedete Spaltstück aus 300 Lagen Damast wird bei uns in Solingen bis zur Rotglut erhitzt und durch einen 2 Tonnen schweren Fallbär im Gesenk in seine wunderschöne Form geschlagen. Womit könnten wir unsere Achtung für die Geschichte unserer Region und unseres Handwerks besser zum Ausdruck bringen, als mit einem Bezug auf die Grafen von Berg und ihren Stammsitz.

Jedes dieser Messer-Kunstwerke wird mit Echtheitszertifikat und individueller Seriennummer in einer hochwertigen, mit Leder bezogenen Geschenkverpackung ausgeliefert. Das Chefmesser, oder auch Kochmesser, zählt zu den wichtigsten Messern in der Küche und gehört zur Grundausrüstung. Es hat eine etwas breitere und längere Klinge als das Allzweckmesser. Die schlanke Spitze eignet sich ausgezeichnet dazu Zwiebeln oder kleines Gemüse zu schneiden. Dank seiner Länge, kann man es aber auch hervorragend als Fleischmesser benutzen. Auch große Gemüsesorten lassen sich problemlos damit verarbeiten.

Böker Pure Damast

Die Serie **Pure Damast** besteht aus 4 Messern

- *Chefmesser*
- *kleines Kochmesser*
- *Santoku*
- *Schälmesser*

Die Messerserie **Böker Damast Pure** ist ein Meilenstein in der Geschichte der Küchenmesser von Böker. Vollständig von Hand gefertigt, beeindrucken diese einzigartigen Messerkunstwerke jeden Freund hochwertiger Schneidwerkzeuge aus Solinger Fertigung.

Der bekannte Messermacher Jens Ansø aus Dänemark hat im Auftrag von Böker eine puristische und rein funktionsorientierte Messerkonzeption entwickelt. Das Design folgt der skandinavischen Tradition und überzeugt durch eine klare Formensprache. Im Fokus von Jens Ansø steht der anspruchsvolle Anwender. Das Ergebnis seiner Zusammenarbeit mit der Abteilung Forschung und Entwicklung bei Böker ist eine Messerserie, die perfekte Funktion mit puristischem Design und herausragender Ergonomie kombiniert. Passend zum hochwertigen Konzept hat man sich für eine erstklassige Materialauswahl entschieden, die die Funktionalität dieser außergewöhnlichen Messer nochmals betont. Die Messer der Serie Böker Damast Pure stellen keine Sammlerstücke für die Vitrine dar, sondern fordern den täglichen Einsatz.

Seit Jahren arbeitet Böker sehr erfolgreich mit dem US-amerikanischen Damastschmied Chad Nichols aus Mississippi zusammen. Er ist einer der innovativsten Schmiede weltweit und beeindruckt mit seinem geschmiedeten, rostfreien Damaststahl die internationale Messerszene. Selbstverständlich war er der richtige und kompetente Ansprechpartner, als es um die Auswahl des passenden Klingenmaterials für diese Serie ging. Gemeinsam hat man sich für 200 Lagen geschmiedeten und rostfreien Damaststahl mit dem attraktiven Muster Boomerang entschieden. Die Klingen liefern durch die kontrastreiche und einzigartige Maserung nicht nur ein äußerst attraktives Erscheinungsbild, sondern sind perfekt ausbalanciert, allen anfallenden Schneidarbeiten spielend gewachsen und rasiermesserscharf abgezogen.

Eine weitere Besonderheit stellt das Griffschalenmaterial dar. Die Wahl fiel auf das hochinteressante Holz der Mooreiche. Dabei handelt es sich bei diesem einzigartigen Material nicht um einen Baumart, sondern um Eichenstämme, die über Jahrhunderte in Mooren, Sümpfen oder in Flussufern gelegen haben und bei Trockenlegung der Gebiete geborgen wurden. Die Gerbsäure des Eichenholzes verbindet sich im Laufe der langen Zeit mit den Eisensalzen des Wassers, wodurch das Holz sehr hart wird und eine edle dunkelbraune Farbe erhält. Die hochwertige und edel schimmernde Griffbeschaltung aus Mooreiche harmoniert perfekt mit der Klinge aus geschmiedetem Damaststahl von Chad Nichols. Ein Messer, das sich auch in Europa immer größerer Beliebtheit erfreut, ist das Santoku. Es ist ursprünglich eine japanische Klingensform für ein Allzweckmesser. Übersetzt bedeutet dessen Name "Die drei Tugenden", es ist für Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen gut geeignet. Dank der breiten Klinge lässt sich das Santoku besonders einfach handhaben.