VERWANDLUNGS-KÜNSTLER

Die Shapeshifter-Modelle von Gunther Löbach haben bereits viele Messerfreunde begeistert. Neu in der Serie ist das klappbare Kochmesser Byock, mit dem wir in die Küche gegangen sind.

Gut gesichert: Das Messer lässt sich im geschlossenen Zustand absperren, indem ein Zahlenschloss durch Aussparungen in Griff und Klinge geführt wird.

» Auf Ausstellungen sammeln sich oft viele faszinierte Messerfreunde am Tisch von Gunther Löbach und bewundern seine Shapeshifter-Modelle: Ein ausgeklügelt gestaltetes, scheinbar fest miteinander verkeiltes System von Einzelteilen lässt sich wie durch Zauberei ausklappen und in ein Messer verwandeln.

Bei normalen Klappmessern liegt es in der Natur der Sache, dass die Klingenlänge durch die Grifflänge begrenzt ist. Gunther Löbach hat die Shapeshifter-Modelle entwickelt, um diese Beschränkung zu umgehen: „Das wird durch schwenkbare Griffsegmente erreicht, die sich je nach Funktion als Griff oder Schneidenschutz entweder neben- oder hintereinander anordnen“, erklärt der Designer. Der Name Shapeshifter (= Gestaltwandler) verspricht hier wirklich nicht zuviel.

Während die Shapeshifter-Serie bislang aus Sammlermessern in verschiedensten Ausführungen und Materialkombinationen – darunter natürlich auch Löbachs selbstgeschmiedeter Damaszenerstahl – bestand, liegt nun mit dem Byock das erste Kochmesser vor. Es ist als einfach zu transportierendes Kochmesser gedacht, das man ohne zusätzliche Tasche oder Scheide einfach zusammengeklappt zum gemeinsamen Kochen mit Freunden mitbringen kann.

Im Gegensatz zu den handgefertigten Shapeshifter-Modellen ist das Byock ein typisches „Mid-Tech“-Messer: Einige Rohteile werden maschinell hergestellt, aber Feinbearbeitung, Montage, Schliff und Finish werden von Löbach selbst erledigt.

Zum Lieferumfang gehören ein Geschenkkarton, eine gepolsterte Corduratasche, einige nette Goodies – wie eine Pflasterbox und ein Feuerzeug – und ein kleines Zahlenschloss. Man kann im geschlossenen Zustand den Bügel des Schlosses durch eine Öse im Griff führen und so das Messer sichern. Das soll einerseits dem § 42a Genüge tun (was gar nicht

DATEN

Herstellungsland:	Deutschland
Klingenlänge:	174,0 mm
Klingenstärke:	2,5 mm
Klingenschliff:	flach
Klingenstahl:	Niolox
Rostbeständig:	ja
Härte Rockwell C:	58-62 HRC
Länge Griff:	128,0 mm
Stärke Griff:	15,5 mm
Material Griff:	Glasfaserkunststoff
Maße geschlossen:	121,0 x 65,0 x15,5 mm
Gewicht:	189 g
Preis:	EUR 440,-
Varianten:	–
Lieferumfang:	Geschenkbox, Corduratasche, Anleitung, Zahlenschloss, Goodies

Bezugsquelle
Scorpio-Design Gunther Löbach
Tel. 0531-2197734
www.scorpiodesign.de

KURZURTEIL

PLUS
- ungewöhnliches, innovatives Kochmesser mit faszinierendem Mechanismus
- extrem scharfe Klinge
- gute Handlage
- sehr geringes Gewicht

MINUS
- erfordert mehr Reinigungsaufwand als herkömmliche Kochmesser

Geschlossen: Die Schneide des Kochmessers wird komplett von den auseinandergeklappten Griffsegmenten umhüllt.

Vorbild Natur: Die Klappmechanik des Shapeshifter Byock ist dem Kniegelenk abgeschaut.

SESAM, ÖFFNE DICH!

So funktioniert das Shapeshifter Byock:

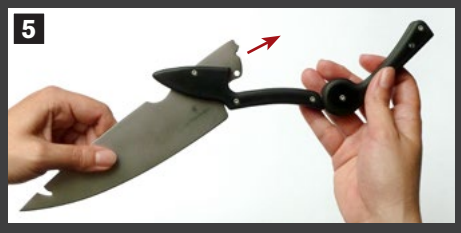
ÖFFNEN

Während die Handballen dagegen drücken, zieht man mit Daumen und Zeigefinger den Griff weg.

Man drückt mit dem Zeigefinger die Klinge aus dem aufgebogenen Griff, der dann entspannt werden kann.

Die Klinge wird aus dem Haltestift ausgehakt und dann aus dem Griff gezogen.

Aus der vorigen Position heraus wird der Griff – ohne die Teile zu verdrehen – zur Klingenwurzel geführt.



Man schiebt die Klingenwurzel von unten hinter dem Haltestift in den Griff und hakt sie dann ein.

Das hintere Griffsegment wird umgeklappt und in die Raste in der Klingenwurzel eingeführt.

Man drückt die Griffsegmente nun zusammen und zieht gleichzeitig die Klinge nach oben.

Sobald alle Teile mit einem deutlichen Klacken eingerastet sind, ist das Messer einsatzbereit.

SCHLIESSEN

Man knickt den Griff in Pfeilrichtung und hält die Griffsegmente dabei zusammen.

Das hintere Griffsegment kann jetzt von der Raste in der Griffwurzel weggezogen werden.

Dann hakt man die Klinge aus dem Haltestift aus und zieht sie aus dem Griff heraus.

Nun führt man die Klingenspitze hinter dem Haltestift von unten in das vordere Griffsegment und hakt sie ein.

Jetzt schwenkt man das hintere Griffsegment auf die Rastposition in der Klingenwurzel.

Man drückt die hinteren Enden zusammen, bis alles mit einem hörbaren Klacken einrastet.

Die Optik täuscht: Obwohl das Design des geteilten Kunststoffgriffs etwas unbequem erscheint, liegt er im praktischen Einsatz richtig gut in der Hand.

nötig wäre, weil das Byock als Zweihand-Klappmesser ohnehin nicht dem Trageverbot unterliegt), andererseits auch Kinder schützen.

Das Öffnen und Schließen ist anfangs schwierig. Man muss sich dazu Schritt für Schritt an der Anleitung – die praktischerweise für den Einsatz in der Küche mit unempfindlichem Kunststoff laminiert ist – entlang hangeln. Nach ein paar Versuchen hat man den Bogen aber raus.

Das Byock ist nicht als Vitrinenstück, sondern als Kochmesser für den praktischen Einsatz gedacht. Beim Schneiden von Gemüse und Fleisch kommt die Klinge – und beim Byock auch die Mechanik der Griffelemente – mit Flüssigkeiten und Lebensmitteln in Kontakt. Zum Glück lässt sich das Messer relativ einfach ausspülen. Achsen aus Titan, Schrauben aus rostbeständigem Stahl und Gleitscheiben aus Teflon verhindern Korrosion. Man sollte das Messer allerdings sorgfältig abtrocknen, bevor man es verstaut. Das ist zwar insgesamt nicht übermäßig aufwändig, bedeutet aber natürlich im Vergleich doch etwas mehr Mühe als bei einem feststehenden Messer.

Im praktischen Einsatz überzeugte uns das Byock durch eine wirklich gute Handlage. In der Tat fühlte sich der Griff aus Glasfaserkunststoff trotz der Einzelsegmente viel besser an als vorher erwartet. Und dank des insgesamt sehr geringen Gewichts dürften auch viele Damen ihre Freude daran haben.

Die flachgeschliffene Niolox-Klinge des Byock wird von Gunther Löbach sehr scharf abgezogen geliefert. Mit 2,5 Millimetern ist sie etwas stärker als die von herkömmlichen Kochmessern vergleichbarer Größe – immerhin muss die Klingenwurzel auch stabil genug für die Mechanik sein. Doch die Klingengeometrie sorgt trotz der höheren Stärke für gute Schneideigenschaften, wie unser Test in der Küche zeigte. Die Klinge machte mit Kohlrabi, Zwiebeln und anderer Rohkost kurzen Prozess.

Fazit: Das Byock ist eine schöne Kombination aus funktionalem Werkzeug und Sammlermesser – etwas für Freunde von ausgefeilter Mechanik. «

Text: *Thomas Laible*
Fotos: *Thomas Laible, ScorpioDesign/Hoffmeister*

DER SCHARFMACHER

Der in der Fachwelt bekannte Wetzstab „Sieger Longlife“ aus Sinter-Rubin ist ebenfalls als zerleg- und transportierbare Version von Scorpio-Design erhältlich. Der 20 Zentimeter lange Rubinstab wird beim Transport von einem stabilen Rohr geschützt. Vor der Benutzung wird der Rubinstab auf das Rohr geschraubt, das nun als Griff dient. Der Byors-Schärfer ist in einer Version mit Rohr aus gummiertem Aluminium (120 Euro) oder Titan (140 Euro) verfügbar.

HANDMADE
Steigerwald
GERMANY
KATALOG
MESSERMATERIALIEN
ONLINE-SHOP
Schwander Str. 12a
90530 Wendelstein
Tel. 09129-40 21 51
Fax 09129-40 21 52
www.steigerwald-messer.de

Messermarkt
Inge Kunath
GROSS- und
VERSANDHANDEL
www.messermarkt.at

BÖKER KATALOGE
HERBST/WINTER 2015
JETZT KOSTENLOS ANFORDERN!
BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN
DEIN MESSER
Über 270 Neuheiten!
Messer
Einsatzuhren
Taschenlampen
Rucksäcke
Ausrüstung
www.boker.de • E-Mail: info@boker.de

Messerfachgeschäft seit 1991
www.DieKlinge.de
...bestechend scharf...
Shop
Markus Schwiedergoll
Kreuzstraße 44 • 44139 Dortmund
+49 231 100997
Schneidwerkzeuge, Schleifarbeiten, MultiTools, Leuchten, Zubehör

„Mac The Knife“
Handgefertigte Messer
in Kleinserien –
nach Kundenwunsch
Tel. 02302-84314
www.mactheknife.de