

## Stahlschienen und Rindfleisch

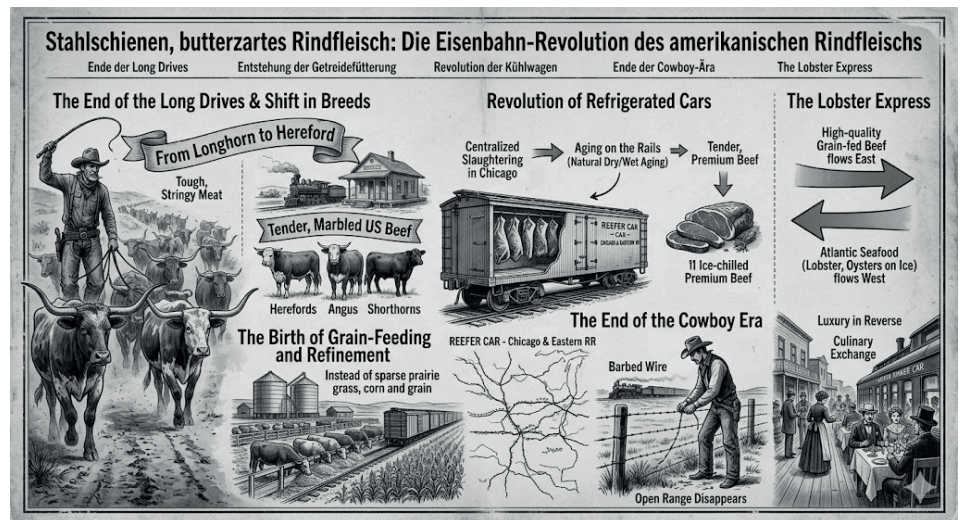
### Wie die Dampflokomotive den Wilden Westen zähmte und das berühmteste Steak der Welt erschuf.

Die Geschichte des amerikanischen Westens wird oft durch rauchende Colts und einsame Cowboys erzählt. Doch die wahre Revolution fand auf den Schienen statt. Der Ausbau der Eisenbahn im 19. Jahrhundert war der entscheidende Katalysator, der Rindfleisch von einer zähen Überlebensration in das zarte Premiumprodukt verwandelte, das wir heute als „US Beef“ kennen. Vor der Eisenbahn mussten die Rinder auf legendären „Long Drives“ (Viehtrieben) Tausende von Meilen von Texas zu den hungrigen Märkten im Osten getrieben werden. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch die Zeit – vorbei an schwindenden Longhorns, den ersten Kühlwaggons und einem überraschenden kulinarischen Austausch, der die kulinarische Landkarte Amerikas für immer veränderte.

#### Das Ende der „Long Drives“ und der Wandel der Rinderrassen

Vom Longhorn zum Hereford: In dieser Ära dominierte das Texas Longhorn. Es war perfekt angepasst: zäh, genügsam und in der Lage, lange Strecken zu bewältigen. Der lange Marsch machte das Fleisch jedoch hart und faserig; Fettmarmorierung war unter einer solchen körperlichen Belastung unmöglich.

Die Ankunft der Fleischrassen: Mit dem Aufkommen der Schienen verschwand die Notwendigkeit für „Langstreckenrinder“. Rancher begannen, Longhorns durch europäische Rassen wie Hereford, Angus und Shorthorn zu ersetzen oder zu kreuzen. Diese Tiere waren schwerer und weniger mobil, entwickelten aber deutlich mehr intramuskuläres Fett. Die Eisenbahn ermöglichte



es diesen „stämmigen“ Rassen, Schlachthöfe sicher und in bester Gesundheit zu erreichen.

#### Die Geburt der Getreidefütterung und Veredelung

Da die Rinder nicht mehr ihre gesamte Energie auf staubigen Trecks verbrannten, änderten sich die Fütterungspraktiken. An den Verladestationen entstanden die ersten Feedlots (Futterplätze). Statt spärlichem Prärie gras wurden die Tiere nun mit Mais und Getreide gefüttert, das ebenfalls per Bahn transportiert wurde. Das Ergebnis war eine völlig neue Fleischqualität: zart, saftig und mit dem charakteristischen „corn-fed“ (maisgefütterten) Geschmacksprofil.

#### Die Revolution der Kühlwaggons und der Fleischreifung

Der technologische Durchbruch war die Erfindung des gekühlten Eisenbahnwagens („Reefer Car“) in den 1870er-Jahren.

Zentralisierte Schlachtung: Zuvor mussten die Tiere lebend transportiert werden, was ineffizient und stressig für die Tiere war. Nun konnten Rinder in Zentren wie Chicago verarbeitet und das Fleisch landesweit versendet werden.

Reifung auf Schienen: Während das Fleisch in eisgekühlten Waggons nach Osten rollte, geschah etwas Entscheidendes: Es hatte Zeit zu reifen. Was wir heute als Dry oder Wet Aging kennen, geschah auf natürliche Weise während der tagelangen Reise.

Weiter lesen Seite 2

### Bernhard Steinauer

Exklusiv-Interview

EBA-Präsident Steinauer über seinen Werdegang und die Zukunft von BBQ.  
Seite 3

### Mythos Solingen

Deep Dive

Wie Geografie und Zunftstolz die Stadt scharf machten.  
Seite 5

### Orazio Vella

Exklusiv-Interview

Tradition trifft Moderne: VOCUT fertigt ehrliche, scharfe Solingen-Messer.  
Seite 6

Als das Rindfleisch in New York oder Boston ankam, hatten enzymatische Prozesse es deutlich zarter gemacht als frisch geschlachtetes Fleisch.

### Das Ende der Cowboy-Ära

So romantisch das Bild des Cowboys heute auch ist: Die Eisenbahn war sein Untergang.

Verkürzte Strecken: Wo früher Monate im Sattel verbracht wurden, genügte nun ein Ritt von wenigen Tagen zur nächsten Station.

Stacheldraht: Mit den Zügen kamen Siedler, die ihr Land mit Stacheldraht einzäunten. Die „Open Range“ (das offene Weideland) verschwand. Bis 1890 war der klassische Viehtrieb Geschichte, und der Cowboy wandelte sich vom frei umherschweifenden Abenteurer zum sesshaften Rancharbeiter, der eher Zäune flickte, als Herden über den Kontinent zu treiben.

### Der „Hummer-Express“: Luxus in umgekehrter Richtung

Eisenbahngesellschaften hassten leere Rückfahrten. Sobald die Kühlwagen ihr Rindfleisch im Osten entladen hatten, mussten sie für die Fahrt zurück in den Westen gefüllt werden.

Hummer für Texas: In Städten wie Boston war Hummer zu dieser Zeit so reichlich vorhanden, dass er oft als „Essen für arme Leute“ galt. In den Boomtowns des Westens und unter den wohlhabenden Rinderbaronen von Texas galt er jedoch als exotische Delikatesse.

Kulinarischer Austausch: Dieselben Wagons, die texanisches Rindfleisch nach New York brachten, transportierten nun frischen Hummer und Austern auf Eis zurück in den Westen. Dies führte zur Entstehung einer gehobenen Gastronomie in den rauen Grenzstädten, in denen die Eisenbahn das Fleisch industrialisierte, aber auch veredelte.

Sie schuf einen Kreislauf von Proteinen: Hochwertiges, getreidegefüttertes Rindfleisch floss nach Osten, während atlantische Meeresfrüchte nach Westen flossen. Ohne die Dampflokomotive wäre das amerikanische Steak heute wahrscheinlich immer noch eine zähe Angelegenheit, die eher aus Notwendigkeit als zum Vergnügen verzehrt würde.

## Fleisch online bestellen? Heutzutage kein Problem mehr.

### Hier unsere Tipps

Die Landschaft der Online-Fleischversender in Deutschland ist mittlerweile sehr ausgereift und bietet für verschiedene Ansprüche spezialisierte Lösungen. Da du als Kenner der Szene einen fundierten Überblick suchst, habe ich die Anbieter nach ihrem jeweiligen Fokus und Marktprofil sortiert.

### Premium & Gourmet (Marktführer & Spezialisten)

#### Otto Gourmet

Gilt seit Jahren als Pionier und Referenz für internationale Spitzenqualität (insbesondere Wagyu, Bison, Ibérico). Sie zeichnen sich durch ein gehobenes Preisniveau und eine sehr breite Auswahl exklusiver Produkte aus.

#### Don Carne

Stark in der Transparenz und Auswahl, besonders bei Angus-Rind, Wagyu und Duroc. Sie legen großen Wert auf artgerechte Haltung und sind ein etablierter Player im Premium-Segment.

#### Albers Food

Ein Name, der für sehr hohe Qualitätsstandards steht. Sie fokussieren sich auf exzellente Herkunft und Rückverfolgbarkeit (z. B. Label Rouge-Geflügel, hochwertiges Rindfleisch).

#### Gourmetfleisch

Ein sehr vollsortierter Anbieter, der stark durch eine große Auswahl an Steaks, BBQ-Produkten und ein breites Netzwerk an Grillmeistern überzeugt.

### Handwerk & Regionalität

#### Der Ludwig (Schlüchtern)

Eine exzellente Traditionsmetzgerei, die den Sprung ins Internet perfekt geschafft hat. Besonders stark bei Eigenproduktionen, Wet-Aged-Cuts und exklusiven BBQ-Spezialitäten. Ihr Fokus auf Fleischsommelier-Beratung macht sie sehr nahbar für Profis und ambitionierte Hobby-Griller.

#### Yourbeef (Metzgerei Kiesinger)

Hier trifft traditionelles Handwerk auf moderne Online-Logistik. Ein sehr beliebter Anbieter in der BBQ-Community mit einem Fokus auf handwerkliche Qualität und Frische.

#### Oberpfalz-Beef

Besonders stark bei regionalen Spezialitäten und einer sehr großen Auswahl an Rind- und Schweinefleisch. Sie werden oft für ihre Top-Bewertungen und ihr Preis-Leistungs-Verhältnis gelobt.

### Preis-Leistungs- & Spezial-Anbieter

#### Beef Bandits

Häufig als Preis-Leistungs-Sieger genannt. Sie bieten ein breites Sortiment (oft stark im Dry-Aged-Bereich) und richten sich an eine preissensiblere, aber qualitätsbewusste Zielgruppe.

#### Tellermitte

Überzeugt durch eine hohe Produktvielfalt (über 200 Artikel) und Spezialisierungen, etwa bei Geflügelraritäten (Fasan, Perlhuhn) und einer sehr zuverlässigen Logistik.

Feuer, Fleisch und Freundschaft: Bernhard Steinauer im Exklusiv-Interview

## „Der Mensch hinter dem Grill steht für mich an erster Stelle.“

**Zwischen Fleischsommelier-Expertise und Verbandspolitik: Wie der neue EBA-Präsident die europäische Grill-Szene international vernetzt.**

Bernhard Steinauer ist das Gesicht des modernen BBQ-Netzwerks. Als Präsident der neu gegründeten European Barbecue Association (EBA) und Vizepräsident der Weltorganisation WBQA steuert er die Geschicke der internationalen Grill-Szene. Wir haben mit dem Experten über die Zukunft der Meisterschaften, den Stellenwert von Fachausbildungen und sein persönliches Credo der „Fire, Food, Friendship & Fun“-Philosophie gesprochen.

### „Erfolg am Grill misst man in Grad Celsius, Erfolg als Präsident an der Stärke der Gemeinschaft.“

*Als international renommierte Größe der BBQ-Szene bekleiden Sie weltweit vielfältige Positionen. Könnten Sie uns Ihren Werdegang skizzieren und die Schwerpunkte Ihrer aktuellen Tätigkeitsbereiche erläutern?*

Ich war schon seit meiner Jugend ein begeisterter Griller. Im März 2018 habe ich die Ausbildung zum ABA-Juror (Austrian Barbecue Association) von meinen Kindern zum Geburtstag geschenkt bekommen und erfolgreich absolviert. Damit wurde ich Mitglied im österreichischen Grillverband. Im März 2019 folgte die Ausbildung zum AMA-zertifizierten Grill- & BBQ-Trainer.

Es folgte eine Vielzahl fachlicher Qualifikationen:

- Ausbildung zum Cortador am WIFI Graz (inklusive einer Masterclass in Spanien).
- Ausbildung zum Diplom-Fleischsommelier am WIFI Graz, wo ich mittlerweile selbst als Kursleiter tätig bin.
- Ausbildung zum Erwachsenentrainer und zum Diplomierten Hygienemanager für Lebensmittelbetriebe.
- Zwei Lehrgänge zum Thema Lebensmittelensorik an der Technischen Universität Graz.

Auch in Deutschland habe ich mich an der Fleischerschule in Augsburg weitergebildet und erfolgreich den ersten Lehrgang „Sommelier-Kultur“ sowie die Ausbildungen zum Asador und zum Wildsommelier abgeschlossen.

Im März 2021 wurde ich Präsident der ABA und habe diese in den letzten fünf Jahren zum größten Grillverband innerhalb der WBQA (World Barbecue Association) ausgebaut. Menschlichkeit, Einsatz für den Verein und die Einstellung, dass ich als Präsident die Rolle habe, den Verein im Sinne meiner Mitglieder zu führen, waren sicherlich der Grund für diesen Erfolg. Im Frühjahr 2024 wurde ich zum



Vizepräsidenten der WBQA berufen. Im Januar 2025 folgte die Gründung der EBA (European Barbecue Association), deren Präsident ich ebenfalls bin.

Der Schwerpunkt meiner Tätigkeit auf allen Ebenen ist ein freundschaftliches Miteinander, die Förderung und Stärkung der Grillteams, die Ausbildung von Juroren und die Vernetzung von Grillbegeisterten in Europa und weltweit.

### „Die Verbandslandschaft aus ABA, EBA, GBA und WBQA greift synergetisch ineinander – von der nationalen Arbeit über die europäische Teamförderung bis zur weltweiten Eventplanung der WBQA.“

*Die Verbandslandschaft ist mit WBQA, EBA, GBA und ABA komplex aufgestellt. Wie definieren sich die spezifischen Zuständigkeiten dieser Organisationen und in welcher strukturellen Synergie stehen sie zueinander?*

Zur Erläuterung möchte ich vorab die Zuständigkeiten klären:

- Die ABA ist der österreichische Grillverband und damit national für Österreich zuständig.
- Die EBA ist ein Zusammenschluss international engagierter Grillteams mit dem Ziel, gemeinsam mit Veranstaltern und der Industrie neue Formate zu entwickeln. Damit soll die Grill- & BBQ-Szene in Europa nachhaltig gestärkt und attraktiver werden. Vor allem in Ländern, in denen nationale Strukturen erst noch entstehen, geben wir den Teams die Möglichkeit, sich international zu präsentieren.
- Das Ziel der WBQA ist es, ihr Motto „Fire, Food, Friendship & Fun“ weltweit auszurollen. Wir fördern durch verschiedene Ausbildungsmodulare den Aufbau nationaler Verbände und unterstützen deren Wachstum.

Die Planung für internationale Wettkämpfe erfolgt bereits drei Jahre im Voraus, um Teams, Juroren und Besuchern die Teilnahme zu erleichtern.

Hier ein Ausblick:

- **5. & 6. September 2026**  
WBQA European Plancha Championship in Köln (im Zuge der Fire & Food BBQ Days).
- **13. & 14. November 2027**  
Weltmeisterschaft in Cancún, Mexiko.
- **2028**  
Intercontinental Cup und Europameisterschaft (1. bis 3. September) in Graz, Österreich.
- **2029**  
Weltmeisterschaft in Brasilien.

Die WBQA ist mittlerweile auf vier Kontinenten vertreten und hat sich seit ihrer Gründung vor 30 Jahren kontinuierlich weiterentwickelt – besonders die letzten zwei Jahre zeigten hier eine starke Dynamik.

**„Kein Kommentar.“**

**Bezüglich der organisatorischen Entflechtung von WBQA und GBA gibt es unterschiedliche Narrative. Wie stellt sich dieser Prozess aus der offiziellen Perspektive der WBQA dar?**

Dazu möchte ich keinen Kommentar abgeben.

**„Die WBQA vereint Menschen weltweit durch geselliges Grillen, geprägt vom Credo, die Freundschaft in der Szene über Verbandsgrenzen hinweg zu fördern.“**

**Welches übergeordnete Leitbild verfolgt die WBQA im Kern, und welche strategischen Ziele haben Sie sich für Ihre Arbeit in den Verbänden gesetzt? Was ist dabei Ihr persönliches Credo?**

Die World Barbecue Association (WBQA) ist eine 1996 in der Schweiz gegründete Sportorganisation. Ihr Ziel ist es, Menschen weltweit durch sicheres, gesundes und geselliges Grillen zu vereinen und dabei die breite Öffentlichkeit einzubeziehen. Grillen ist für jeden etwas – vom Hobbygriller bis zum Profikoch. Es geht darum, die Freude am Kochen im Freien sowie die kulinarischen und kulturellen Unterschiede der Länder zu feiern. Ursprünglich ehrenamtlich geführt, ist die WBQA heute eine internationale Organisation mit Hauptsitz in Irland.



**„Mein persönliches Credo ist recht einfach.“**

**Ich werde mich mit voller Energie für ein freundschaftliches Miteinander in der Grillszene einsetzen – unabhängig von Verbänden und strategischen Entscheidungen. Für mich zählt der Mensch; der Freund, mit dem ich am Grill stehe oder die Wettkampferichte verkoste. Ich werde meine internationalen Freundschaften weiter ausbauen und diese Verbindungen genießen.**

#### Zur Person: Bernhard Steinauer

##### Aktuelle Hauptfunktionen

Präsident der EBA (European Barbecue Association) – seit Januar 2025  
Vizepräsident der WBQA (World Barbecue Association) – seit Frühjahr 2024  
Präsident der ABA (Austrian Barbecue Association) – seit März 2021

##### Wichtigste Qualifikationen & Expertise

Zertifizierter Grill- & BBQ-Trainer (AMA) & ABA-Juror  
Diplom-Fleischsommelier & Kursleiter am WIFI Graz  
Cortador (WIFI Graz / Masterclass Spanien)  
Sommelier-Kultur, Asador & Wildsommelier (Fleischerschule Augsburg)  
Diplomierter Hygienemanager & Experte für Lebensmittelsensorik (TU Graz)

## Mythos Solingen

### Wie aus einem Flecken Erde die schärfste Stadt der Welt wurde

Es gibt Namen, die auf einer Klinge mehr Gewicht haben als jedes geschriebene Wort. Wer ein Messer mit dem Stempel „Solingen“ in die Hand nimmt, spürt nicht nur perfekt ausbalancierten Stahl, sondern das Erbe von mehr als sieben Jahrhunderten kompromissloser Handwerkskunst. Doch wie schaffte es eine kleine, bergische Stadt im Schatten der Kölner Erzbischöfe, zum unumstrittenen globalen Epizentrum für Schneidwaren aufzusteigen?

Die Geschichte Solingens ist keine Erzählung von plötzlichem industriellen Genie – es ist eine Chronik aus geologischen Glücksfällen, eiserner Zunftdisziplin und dem legendären Stolz der bergischen Schleifer.

#### Der geologische Jackpot im Bergischen Land

Dass ausgerechnet Solingen zur Wiege der Klingen wurde, verdankt die Stadt in erster Linie ihrer Geografie. Im späten Mittelalter – die ersten Messermacher werden um das Jahr 1300 urkundlich erwähnt – brauchte man für die Waffen- und Klingenproduktion drei Dinge: Eisenerz, dichte Wälder für die Holzkohle der Schmiedeöfen und immense Wasserkraft.

Das Bergische Land lieferte all das im Überfluss. Vor allem die Wupper und ihre zahllosen, steil herabstürzenden Zuflüsse (die sogenannten „Bäche“) boten die perfekte Energiequelle. Hier entstanden die ersten Kotten – kleine Werkstätten direkt am Wasser, in denen die mächtigen Schleifsteine über Wasserräder angetrieben wurden.

#### Vom Schwert des Ritters zum Messer des Kochs

Im 14. und 15. Jahrhundert lag der Fokus Solingens noch auf der Rüstungsindustrie des Adels. Solinger Schwerter und Degen schmiede waren europaweit berühmt. Selbst die berühmten Schmiede im spanischen Toledo oder im italienischen Passau schauten oft neidisch gen Norden – oder kauften insgeheim Solinger Rohklingen auf, um sie unter eigenem Namen zu veredeln.

Als mit dem Aufkommen von Schusswaffen die Ära der Ritterrüstungen und Schwerter endete, bewies Solingen Anpassungsfähig-



Der Puls der Klingengstadt: In den historischen Werkstätten wurde die Basis für den Weltruf gelegt. Quelle: MNACTEC

keit. Die Handwerker sattelten um: Was im Großen bei Schwertern funktionierte, wurde im Kleinen auf Taschenmesser, Scheren, Bestecke und vor allem hochwertige Küchenmesser übertragen.

#### Das eiserne Gesetz der Zünfte

Der eigentliche Schlüssel zum weltweiten Erfolg war jedoch ein radikales Qualitätsmanagement, lange bevor es diesen Begriff überhaupt gab. Die Solinger Zünfte – die Bruderschaften der Schmiede, Härter, Schleifer und Reider (die Messer-Monteurs) – wachten mit drastischer Strenge über ihr Handwerk.

#### Geheimhaltung

Kein Handwerker durfte sein Wissen außerhalb des Solinger Bezirks weitergeben. Das Abwerben von Solinger Fachkräften durch ausländische Fürsten wurde wie Hochverrat behandelt.

#### Knallharte Ausbildung

Die Lehrzeiten waren extrem lang, die Meisterprüfungen unerbittlich. Wer pfuschte, verlor das Recht, das Zunftzeichen zu schlagen.

#### Das Solingen-Gesetz

Dieser kollektive Qualitätsstolz gipfelte Jahrhunderte später im heutigen Solingen-Gesetz. Es schützt den Namen der Stadt als geografische Herkunftsbezeichnung. Nur ein Messer, dessen wesentliche Herstellungsstufen in Solingen durchgeführt wurden, darf diesen Namen tragen.

#### Der „Schleiferberuf“: Ein Handwerk an der Grenze der Belastbarkeit

Wer die Entwicklung Solingens verstehen will, muss den Blick auf die Menschen in den Kotten richten. Die Schleifer arbeiteten oft

in Bauchlage auf hölzernen Schleifbänken über den riesigen, nassen Sandsteinen, um maximalen Druck auf die Klinge auszuüben. Es war ein Knochenjob im feuchten Dunst.

Der feine Schleifstaub setzte sich in den Lungen ab („Schleiferasthwe“), weshalb viele Meister kaum das 40. Lebensjahr erreichten. Und dennoch: Es war dieses fast schon fanatische Streben nach der perfekten Geometrie, dem sprichwörtlichen „Solinger Dünnschliff“, das die Klingen unvergleichlich scharf machte.

Heute hat sich das Gesicht der Klingengstadt gewandelt. Wo früher Hunderte von Kotten an den Bächen rauchten, stehen heute modernste Produktionsstätten von Weltmarken wie Zwilling, Wüsthof oder Güde. Roboter und lasergesteuerte Schleifanlagen haben die schwere körperliche Arbeit übernommen.

Doch das Fundament ist geblieben. Selbst in Zeiten digitaler Fertigung entscheidet am Ende immer noch das menschliche Auge und das Fingerspitzengefühl eines gelernten Messermachers über den finalen Abzug.

Genau hier schließt sich der Kreis zu modernen Visionären und Messermachern wie Orazio Vella und seiner Marke VOCUT. Sie nehmen dieses jahrhundertealte Solinger Gen, diese unbedingte Pflicht zur Perfektion, und übersetzen sie in das moderne Küchendesign von heute. Wenn Tradition nicht als Asche bewahrt, sondern als Feuer weitergegeben wird – dann bleibt Solingen auch im 21. Jahrhundert genau das, was es immer war: die unbestrittene Hauptstadt der Schärfe.

Orazio Vella „Der Messermacher“ im Exklusiv-Interview

## „Das Erbe von Solingen im Blut, die Zukunft im Blick.“

**Zwischen klassischer Handarbeit und innovativem Design: Wie Orazio mit VOCUT messerscharfe Charakterstücke kreiert.**

Für Orazio ist Solingen nicht nur ein Produktionsstandort, sondern Heimat und Inspiration zugleich. Aufgewachsen zwischen Schleifsteinen und Klingen, fertigt er heute mit VOCUT Messer, die 100 % Herzblut und Solinger DNA in sich tragen. Im großen Interview verrät er uns, warum er auf einen Arbeitsschritt setzt, den andere Hersteller aus Kostengründen weglassen, und warum Kunststoff für ihn niemals echtes Olivenholz ersetzen kann.

### Das Erbe von Solingen

*Orazio, du hast deine Wurzeln in Solingen, der legendären Klingengstadt. Wie stark prägt diese jahrhundertalte Tradition deine tägliche Arbeit bei VOCUT, und wie gelingt dir der Spagat zwischen dem klassischen Solinger Handwerk und modernen, innovativen Designs?*

Solingen ist für mich Heimat. Ich bin hier geboren und groß geworden und bin schon als Kind mit Messern und dem Handwerk in Berührung gekommen. Mein Vater hat früher als Ausmacher für bekannte Solinger Firmen gearbeitet und dadurch habe ich früh gesehen, wie viel Arbeit, Gefühl und Erfahrung wirklich in einem guten Messer steckt.

Genau das prägt mich heute noch bei VOCUT. Ich wollte nie einfach irgendeine Marke machen, sondern Messer herstellen, hinter denen ich selbst zu 100 % stehen kann. Natürlich steckt viel traditionelle Solinger Handarbeit drin, aber ich mag eben auch moderne Formen und ein Design, das nicht altbacken wirkt.

Am Ende muss ein Messer für mich vor allem eins machen: Spaß. Wenn man es in die Hand nimmt und direkt merkt: Okay, das Ding funktioniert richtig.

### Die Philosophie des perfekten Schliffs

*Ein Messer ist in der Küche weitaus mehr als nur ein Werkzeug – es ist die verlängerte Hand des Kochenden. Wenn du ein neues VOCUT-Messer entwirfst: Was steht für dich an erster Stelle? Ist es die extreme Schmitthaltigkeit des Stahls, die perfekte Balance in der Hand oder die Geometrie der Klinge?*

Für mich steht ganz klar das Gefühl beim Schneiden an erster Stelle. Ich liebe diesen



Moment, wenn ein Messer richtig sauber durchs Produkt geht und man fast keinen Widerstand merkt.

Natürlich spielen Stahl, Balance und der Griff auch eine riesige Rolle. Aber am Ende bringt dir das alles nichts, wenn die Klinge nicht vernünftig geschliffen ist.

Wir geben uns bei VOCUT beim Schliff extrem viel Mühe. Gerade die letzten Schritte machen oft den Unterschied. Viele Messer sind scharf, aber nicht viele fühlen sich wirklich richtig gut beim Schneiden an.

Was bei uns zum Beispiel jedes Messer bekommt, ist nochmal ein finaler Politur-Schliff als letzter Arbeitsgang. Genau diesen Schritt lassen viele Hersteller heute weg,

einfach weil er Zeit kostet und dadurch natürlich auch Geld. Für mich macht aber genau dieser letzte Feinschliff später den Unterschied auf dem Brett aus.

### Fleisch im Fokus: Die Herausforderung der „Second Cuts“

*In der modernen Kulinarik erleben sogenannte ‚Second Cuts‘ – also besondere Fleischschnitte wie Flank Steak, Onglet oder Skirt Steak – eine absolute Renaissance. Diese Stücke haben oft eine sehr grobe, markante Faserstruktur. Welches Messer aus deinem Sortiment ist die ultimative Allzweckwaffe für solche Cuts, und worauf kommt es beim Schnitt technisch an?*

Gerade bei Flank Steak, Onglet oder Skirt Steak merkt man sofort, ob ein Messer was taugt oder nicht. Diese Cuts haben eine ausgeprägte Faserstruktur und genau deshalb ist ein sauberer Schnitt extrem wichtig,

Ich nehme dafür tatsächlich am liebsten unser BBQ-Messer. Das ist für mich so ein richtig ehrliches Arbeitstier. Nicht zu filigran, nicht zu klobig – einfach genau richtig für Fleisch.

Wichtig ist vor allem, dass das Messer richtig scharf ist und man mit ruhigen Zügen schneiden kann. Dann bleibt das Fleisch eindeutig saftiger.

## Das Geheimnis der Langlebigkeit

***Wir alle kennen das: Selbst das beste Messer verliert irgendwann an Schärfe, besonders wenn es im harten Gastro-Alltag oder bei intensiven BBQ-Events gefordert wird. Welchen ultimativen Pflegetipp gibst du deinen Kunden mit auf den Weg, damit ein VOCUT-Messer ein Leben lang die Performance vom ersten Tag behält?***

Eigentlich ist es ganz einfach: Ein gutes Messer will auch gut behandelt werden.

Die schlimmsten Dinge für ein Messer sind Spülmaschine, harte Unterlagen oder wenn es lose in irgendeiner Schublade rumfliegt.

Ein gutes Holzbrett macht schon extrem viel aus. Und lieber regelmäßig kurz nachschärfen oder abziehen, statt zu warten, bis das Messer komplett stumpf ist.

Und genau deshalb bieten wir bei VOCUT auch unseren Nachschleifservice an. Ich finde einfach, ein gutes Messer sollte einen jahrelang begleiten und nicht irgendwann weggeworfen werden.

## Material und Faszination

***Die Wahl des Stahls und des Griffmaterials ist für viele Messermacher fast schon eine spirituelle Frage. Gibt es eine bestimmte Materialkombination, mit der du aktuell besonders gerne arbeitest, und warum fasziniert dich genau diese Zusammensetzung?***

***„Egal was kommt:  
Es wird immer ehrlich  
bleiben und immer  
100 % Made in Solingen.“***

Ich mag die Kombination aus unserem 1.4116-Stahl und Olivenholz einfach extrem gerne. Das passt für mich perfekt zusammen.

Der Stahl ist robust, alltagstauglich und lässt sich super scharf machen. Gerade wenn man viel kocht oder grillt, will man ein Messer, auf das man sich verlassen kann.

Und Olivenholz hat einfach was. Jede Maserung sieht anders aus, jedes Messer wirkt dadurch ein bisschen einzigartig. Dazu kommt dieses warme Gefühl in der Hand – das kann Kunststoff einfach nicht ersetzen.

## Der Blick in die Zukunft

***Die Food- und BBQ-Szene entwickelt sich rasant weiter, die Ansprüche an das Equipment steigen permanent. Wenn du in die Zukunft blickst: Welche Trends siehst du im Messermacher-Handwerk, und worauf dürfen sich die Fans von VOCUT in nächster Zeit freuen?***

Ich glaube, viele Leute haben heute wieder Lust auf echte Produkte mit Geschichte und Charakter. Nicht einfach irgendein Massenprodukt, sondern etwas, wo man merkt, dass da jemand wirklich Herzblut reingesteckt hat.

Gerade in der BBQ-Szene wird das Thema Messer immer wichtiger. Die Leute beschäftigen sich mehr mit Fleisch, mit Techniken und auch damit, womit sie arbeiten.

Bei VOCUT wird es auf jeden Fall spannend bleiben. Ich habe noch einige Ideen im Kopf – neue Messer, neue Materialien

und auch Sachen, die man vielleicht nicht direkt von einer klassischen Solinger Marke erwarten würde.

## Zur Person: Orazio Vella

### Leidenschaft für Solinger Qualität

Mit seiner Marke VOCUT führt Orazio Vella die Solinger Messer-Tradition mit Herzblut fort. Das vom Vater erlernte Handwerk verbindet er mit modernem Design: Jedes Messer begeistert durch präzisen Handschliff, edle Olivenholz-Griffe und höchste Langlebigkeit. Ein echtes Stück Solinger Manufakturqualität, das Profis und Hobbyköchen gleichermaßen Freude bringt.

### **Impressum**

Angaben gemäß § 5 DDG / § 18 MStV

Ralf Mechlinski  
Rheinstraße 207  
50389 Wesseling

### **Kontakt**

Telefon: +49 151 6843 6828  
E-Mail: mechlinski@hometown-events.de

### **Verantwortlich für den Inhalt nach § 18 Abs. 2 MStV**

Ralf Mechlinski  
Rheinstraße 207  
50389 Wesseling

### **Redaktion**

Chefredaktion: Ralf Mechlinski

### **Register und Steuern**

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a  
Umsatzsteuergesetz:  
DE41962978306

### **Journalistische Sorgfaltspflicht**

Wir halten uns an die publizistischen Grundsätze (Pressekodex)  
des Deutschen Presserates.

### **Copyright-Hinweis**

Alle Inhalte (Texte, Fotos, Grafiken) sind urheberrechtlich geschützt.  
Das Urheberrecht liegt, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei  
Ralf Mechlinski/Hometown-Events. Bitte fragen Sie uns, falls Sie  
Inhalte verwenden möchten.

### **Bildnachweise / Hinweis zu KI-Inhalten**

Bild Seite 1: erstellt mithilfe von Künstlicher Intelligenz  
Bild Seite 3 und 4: Bernhard Steinauer  
Bild Seite 5: Quelle MNACTEC  
Bild Seite 6: Orazio Vella

### **Verbraucherstreitbeilegung / Universalschlichtungsstelle**

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streit-  
beilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>.  
Wir nehmen nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer  
Verbraucherschlichtungsstelle teil und sind dazu auch nicht verpflichtet.