

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Herausgeber: Hochparterre

Band: 29 (2016)

Heft: 4

Artikel: Koch oder Schmied

Autor: Gantenbein, Köbi

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-632897>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Koch Oder Schmied

Klicken oder wandern
Andreas Caminadas Messer sind online erhältlich. Das Kochmesser kostet 199 Franken. Thomas Lamperts Messer sind ebenfalls über eine Website zu bestellen – es lohnt sich aber auch ein Spaziergang von Ardez über Guarda nach Lavin mit einem Messerkauf direkt in Lamperts Schmitte am Rand von Guarda. Sein Kochmesser kostet 130 Franken.

Viele Köche beschädigen ihr Messer, wenn sie es mit dem Kochstahl zu schärfen versuchen. Besser ist es, das Messer am Schleifstein zu wetzen. Einen Film dazu sehen Sie online.

www.hochparterre.ch

Zwei Kochmesser – eines vom Koch Andreas Caminada, eines vom Unterengadiner Dorfschmied Thomas Lampert. Eine Designbetrachtung in drei Stufen.

Text:
Köbi Gantenebein
Fotos:
Thomas Rousset

Zwei neuere Beiträge zur Designgeschichte Graubündens sind bemerkenswert: Der Koch Andreas Caminada bewirkt im Domleschg auf seinem Schloss Schauenstein Gäste, die von weit her anreisen, um eine Mahlzeit zu zelebrieren. Sie können nach dem Schmaus nicht nur erlebte Lebensmittel und schwarze Kochblusen, sondern auch Messer kaufen. Hoffend wohl, dies helfe ihnen, ebenso zu kochen, wie Caminada es kann. Thomas Lampert, der Schmied von Guarda, wiederum stellt Treppen, Geländer und andere Bauteile aus Metall her – und er schmiedet Messer. Eine ganze Messerfamilie hat er in den Vitrinen seines Wohnhauses in Giersun im Unterengadin versorgt. Auch solche übrigens, die er für den Koch des Gasthofs Hirschen in Erlinsbach schmiedet – auch das ein Ort der kulinarischen Kunst. Lampert und Caminada haben beide den König des Messers in ihrem Angebot: das Kochmesser. Was kann das eine, was das andere nicht kann?

Die Augenprüfung

Andreas Caminadas Messer ruht in einem Bett aus schwarzem Schaumstoff in lindengrüner Schachtel. Der Koch hat zusammen mit dem Werkstoffingenieur und Messerhändler Michael Bach «Produkt und Produkteumfeld konzipiert, entwickelt und gestaltet». Die Messerfabrik Güde aus Solingen stellt das Messer aus einem Stück Solingerstahl her. Zu Hunderten läuft es durch die ausgeklügelte Produktion. Glänzend poliertes Metall, die Klinge weitet sich auf zum Schaft. Auf den Erl – das ist die Erweiterung der Klinge im Schaft – werden mit einem Acrylkleber zwei Schalen aus schwarz eingefärbtem Eschenholz geklebt – <spülmaschinenfest>, wobei jeder Koch weiß: Das Kochmesser gehört nie in die Maschine. Wo das Heft in die Klinge übergeht, steht auf dem Heftrücken des Kochs Zeichen <AC>.

Thomas Lamperts Messer ruht in grauem Karton auf einem Bett aus Heu. Die Klinge glänzt nur an der Wate – wie Köche die Schneide nennen –, sie bleibt eine roh belassene Form, zwei plastisch markante Fichtenschalen



Caminadas Kochmesser ist formschlüssig dank manufakturrell-maschineller Produktion. Rechts daneben Lamperts Messer: geschmiedet und genietet von Schmieds Händen.

umklammern den Schaft, vier Nieten verbinden Holz und Metall. Die Handform bleibt auf dem Metall zurück, sie hat auch den hölzernen Griff bestimmt. Man sieht das Messer, hört die Esse fauchen und den Hammer schlagen – eine Melancholie, die der Handwerker ebenso geschickt inszeniert wie der Marketingapparat hinter dem Koch dessen durchwegs elegante Welt.

Die Schneideprüfung

Aber wir wollen ein Messer ja nicht für die Augen, sondern für den Schnitt. Ein probates Prüfungsstück ist ein acht Minuten lang gekochtes Ei. Dieses teilend muss ein Messer drei Zustände trennen: Schale, geronnenes Eiweiss, hartes Eigelb. Diese drei unterschiedlich aufgebauten Materialien müssen nach- und miteinander mit einem Zug bewältigt werden. Die Handhabung ist die wohl kräftigste Differenz der zwei Messer: Lamperts Holzgriff liegt rund in der Faust, gerüstet für den beherzten Druck. Das kantige Heft von Caminada regt an, Handballen und Finger nicht ans Messer zu krallen, sondern es leichterhand zu führen. Da ich ein eher handfester als eleganter Koch bin, scheint mir der kräftige Griff des lampertschen Messers angenehmer zu passen, zumal dieses mit 200 Gramm merklich weniger wiegt.

Nach drei Eiern hat das Messer von Caminda Vorteil – der Schnitt der Schale ist splitterfrei, die Dotter sind scharf entzweit. Der Schnitt geschah mit beiden Messern mit wenig Druck und mit einem Zug. Die Differenz mag an der Perfektion der industriellen Herstellung liegen, die kei-

nerlei Varianz unter tausend Messern duldet, sie mag am gut dreissig Gramm schwereren Gewicht liegen, sie mag daran liegen, dass die Balance des Messers von Thomas Lampert die Klinge nach unten zieht, während bei Caminadas Messer das Heft schwerer ist.

Der Ideologietest

Routiniert ist die Welt des Andreas Caminada um sein Messer arrangiert, mustergültig wird das sorgsam gestaltete Image des Koch- und Medienstars auf einen Gegenstand montiert, normiert und seriell gefertigt – in der «Manufaktur», wie Fabrik auf Nobel heißt. Das Design ist vom Lächeln des Kochs auf dem Werbebild bis zum glänzend perfekten Gegenstand komponiert. Als Produkt mit Umfeld konzipiert und realisiert ist das Messer beispielhaftes Industrial Design, arbeitsteilig organisiert, wie sich das gehört, Caminada als Imagegeber und Mitentwickler entschädigt mit einer ‹handelsüblichen Provision.›

Ideologisch macht das Messer des Schmieds Lampert einen Punkt bei mir, denn ich suche in der durch und durch geformten Perfektion die Eigenart. Ich mag Design, das Eigensinn auch in den Gegenstand trägt, vom kräftigen Griff bis zum auf die Klinge geprägten persönlichen Bundeszeichen des Schmieds von Guarda. Ich mag die verträumte Melancholie, die der Arbeitsteilung das handwerkliche Ideal entgegensezt, möglichst viel in der Hand zu behalten. Selbstverständlich zählt auch hier die Serie – wer ein Messer will, muss je nachdem geduldig warten, bis Lampert wieder Lust und Zeit hat, einen Satz zu schmieden. ●