



Der die Schärfe brachte

Wir schreiben das Jahr 1988. In jedem besseren Haushalt stand ein Geschirrspüler und Hausfrauen stopften dankbar alles hinein: neben Geschirr und Gläsern auch Töpfe und Pfannen und natürlich Küchenmesser. Die heimische Messerindustrie stellte sich darauf ein und produzierte robuste und wenig scharfe Messer, welche die Tortur im Geschirrspüler gut aushielten. Der erfolgreiche, erst 29 Jahre alte Importeur und Großhändler Christian Romanowski verlies am letzten Tag der Frankfurter Frühjahrsmesse seinen Stand und begab sich wie jedes Jahr auf die Suche nach neuen Artikeln für seinen Design-Geschenkartikel Großhandel. Auf einem Ministand in Halle 7 machte er – wie sich später herausstellte

– eine folgenschwere Entdeckung. Bei einem grimmigen Japaner fand er 12 einmalig aussehende Küchenmesser aus Ganzstahl. Es war die erste Messe des Japaners, der früher bei einer Handelsfirma IKEA mit Bestecken aus dem Besteckort Niigata belieferte. Da er den Account verlor (Korea produzierte billiger), verlies er die Firma und machte sich selbständig, indem er jetzt Messer einer Minifabrik vermarktete. Bisher ohne Erfolg. Romanowski wurde sein erster Importeur weltweit. Zur Freude des Japaners mietete Romanowski im Folgejahr auf der Messe einen 150m2 Stand, auf dem er nur diese Designmesser dramatisch inszenierte – mit gutem Erfolg in Deutschland und der Japaner bekam viele Kunden aus Europa, den USA und Kanada.



DAS MÄDCHEN GIOIA WAR SCHULD

1994 machten die Messer bereits 40% seines Umsatzes aus. Fast jeder Designladen führte die teuren aber schicken Teile. Bei Romanowskis Freundin kündigte sich Nachwuchs an. Romanowski meinte, „wofür ein Kind, wenn keine Zeit da ist“, und verkaufte die von ihm gegründete GmbH, behielt aber die Messervertretung. Ein halbes Jahr nach der Geburt zog Romanowski mit der Familie nach Portugal und lies seine treue Mitarbeiterin die Messerfirma verwalten. Nach einem dreiviertel Jahr Sonne wurde es allen in Portugal zu langweilig und man zog wieder nach Deutschland zurück. Die Messerfirma wurde schnell viel erfolgreicher als die Designfirma es je war. Romanowski begeisterte viele Sterneköche mit der damals einmaligen Schärfe seiner Schneidwaren. Für die Profis ergaben sich so viele neue Möglichkeiten in der Küche: Endlich hatten sie ein optimal scharfes Küchenmesser.

ROMANOWSKIS LIEFERANT ZICKTE

Obwohl Romanowski sein erfolgreichster Importeur war, war sein japanischer Lieferant nicht zufrieden mit ihm. Er sagte, Romanowskis Firma sei zu klein und er müsse eine breitere Palette anbieten, so wie die anderen, neuen Importeure, von denen die meisten via Romanowski kamen. Romanowski war in der Messerszene in Japan recht bekannt. Man war verwundert,

dass ein Deutscher so erfolgreich japanische Messer, die ja – so die Japaner – schlechter als die Deutschen waren, in Deutschland verkaufte. Die Vorkriegsqualität der Deutschen Messer war noch im kollektiven Gedächtnis der Japaner. Wieder auf der Messe lernte Romanowski Katsumi Sumikama kennen. Sumikama war gerade Geschäftsführer der Messerfabrik seines Onkels geworden. Mit Romanowski verband ihn die Liebe zum Design und Detail. Sumikama stellte bisher langweilige Messer für viele andere Hersteller, auch Deutsche, her. Sumikama hatte eine Idee. Eine kleine Taschenmesserfirma bot ein neuartiges, industriell hergestelltes Damaszener-Taschenmesser mit einem Schneidkern an. Das war zwar günstiger als traditioneller Damast und hatte eigentlich keinen wirklichen Vorteil gegenüber anderen Messern, da aber der Schneidkern von hoher Qualität war, war Kasumi ein deutlicher Quantensprung gegenüber Romanowskis bisherigen Messern. Und die „Damasstapete“ sah einfach umwerfend aus. Leider war es auch doppelt so teuer wie die anderen. Romanowski liebte das neue Messer und wurde auch hier der erste Importeur weltweit. Die Kasumi Messer starteten so erfolgreich, dass sie links und rechts – auch von den großen Playern – kopiert wurden. Die Kasumis wurden zwar nicht Weltmarktführer, jedoch wurde ihnen immer die beste Qualität bescheinigt. Kochgrößen wie der Münchner Dreisternekoch Jan Hartwig lieben ihre Kasumis und arbeiten täglich mit ihnen.



Nach Sumikama traf Romanowski Yasuaki Uehara, einen Amerikaner japanischen Ursprungs. Er war recht erfolgreich und belieferte mit seinen Fabriken in Japan und China die halbe USA. Er hatte seit 1989 auch eine anspruchsvolle Messerfirma, CHROMA, die aber nicht erfolgreich war. Romanowski beriet ihn und schnell wurde CHROMA bekannt. Eine der ersten Serien waren die traditionellen, japanischen HAIKU Original. Der Fernsehkoch Tim Mälzer, ein Freund Romanowskis, benutzte diese und bald wollte die halbe kochbegeisterte Republik mit HAIKU schneiden. Beim japanischen Wer wird Millionär war einmal die 1 Million Frage: „Wie heißt die erfolgreichste, japanische Messerserie in

Deutschland?“ Der Sender konnte die Million behalten. In Japan waren die Haikus nicht erfolgreich. Da wollte die Hausfrau immer noch die Two Man Messer haben.

F.A. PORSCHE BRAUCHTE VIER JAHRE FÜR DIE ENTWICKLUNG DER „301“.

Im Auftrag von CHROMA fragte Romanowski F.A. Porsche, den Gestalter des 911 Sportwagens, ob er für CHROMA ein Ganzzahlmesser mit einem komfortablen Griff entwickeln könnte. Die bisher auf dem Markt vorhandenen Ganzzahlmesser waren bei langer Benutzung unangenehm und verursachten Schwielen.





Porsche befragte viele große Köche, machte viele Entwürfe, bis der bis heute einmalige Griff des type 301 entstand. Für die Umsetzung bis zur Produktionsreife brauchten Hersteller und Porsche ganze vier Jahre. Ein wahrhaft nicht triviales Problem, den Griff perfekt zu gestalten. 2002 kam dann das type301 auf den Markt und wurde wieder ein Riesenerfolg. Kontinuierlich verbesserte CHROMA die Klinge des type301, bis es eines der schärfsten und schnitthaltigsten Messer auf dem Markt wurde. Das 301 ist heute ein Standardmesser der Sternegastronomie. In fast jedem Sternerestaurant findet man es. Mit dem aufkommenden Internet nannte Romanowski seine Firma Kochmesser.de.

Romanowski wäre nicht Romanowski, wenn er nicht weiter an der Verbesserung von Küchenmessern arbeiten würde. Die schärfsten Klingen rosten. Rostender Stahl lässt sich einfach

besser schärfen als der übliche Edelstahl. So entstand die Idee, die traditionellen, handgeschmiedeten Messer so zu produzieren, dass man sie im Westen auch benutzen kann, ohne den Griff alle paar Jahre wechseln zu müssen. Die sensationelle Schärfe der HAIKU Kurouchi Messer begeistert Dreiterneköche wie Kevin Fehling oder Christian Bau. Später kamen noch die einfacheren, deutlich preiswerteren Ryoma Sakamoto dazu.

Zusammen mit dem CHROMA Produktionsleiter entwickelte Romanowski die Dorimu Damastmesser. Beim Dorimu (japanisch Traum) schneidet man mit dem Damast und hat alle Vorteile eines handgeschmiedeten Damastmessers. Der Holzgriff aus Eisenhorn schrumpft nicht in der Heizperiode, so dass keine unhygienischen Spalten zwischen Stahl und Holz entstehen.





ES GEHT IMMER NOCH ETWAS: VIAGRA FÜRS MESSER

Als Messerrückter beobachtet Romanowski den Markt. Immer wieder kommen neue Entwicklungen, die sich jedoch in der Regel nicht durchsetzen lassen, weil sie oft zu teuer sind oder andere Nachteile mit sich bringen. Sechs Jahre hat CHROMA am Projekt Turbo mit Ka-Six Schneide gearbeitet. Der Focus lag auf langer Standfestigkeit, hoher Schärfe und trotzdem – wie alle CHROMA Messer – leicht nachzuschleifender Klinge. CHROMA gab dem Turbo Messer eine Art Viagra, sodass nur der wichtige Teil hart wird, die Schneide, und der Rest flexibel bleibt.

Seit nun fast 30 Jahren beschäftigt sich Romanowski mit Küchenmessern. Er meint, ein Messer zu produzieren sei einfach, ein gutes Messer zu produzieren schwierig und eine stabile, gute Produktion zu haben eine Wissenschaft, die nicht viele beherrschen. Es gibt jeden Tag eine neue Möglichkeit, das Bestehende noch weiter zu verbessern. Wer sich intensiv mit dem vermeintlich leicht überschaubaren Gebiet „Küchenmesser“ beschäftigt, stellt schnell fest, dass es endlos ist. Romanowski ist es egal, dass er nicht der Branchenführer geworden ist, ihm ist wichtig, dass selbst seine Wettbewerber „seinen“ Messern eine außerordentliche Qualität bescheinigen. 🍴

