Hackmesser

Spalter, Hack- oder Haubeil

Beschreibung

Das Hackmesser in der chinesischen Küche zeichnet sich durch seine breite, schwere und sehr scharfe Klinge aus. Die Messer weichen in Länge und Gewicht je nach Verwendungszweck stark voneinander ab. Die rechteckigen Klingen haben eine übliche Länge von 30 bis 40 Zentimetern und eine Breite von 7 bis 15 Zentimetern. Die Griffe können bis zu 50 Zentimeter lang sein. Sie haben ein Gewicht von 400 bis 3000 Gramm. Obwohl sie teilweise als Beil bezeichnet werden, fehlt ihnen der typische Stiel, da die Klinge mit einem Messergriff fest verbunden ist. Eine Sonderform bildet das Schweizer Haubeil, bei dem die Klinge zweischneidig ähnlich einer Doppelaxt ausgebildet sein kann.



Hackmesser



Küchenbeil



chinesisches Hackmesser

Verwendung

In der handwerklichen Fleischherstellung verwendet man die Messer zum Zerteilen der Körper von Schlachtvieh entlang der Wirbelsäule, was in der industriellen Produktion durch Sägen geschieht. Sie werden deswegen auch häufig Schlachthausspalter oder Trennspalter genannt. Kleinere Messer dienen zum Zerteilen von großen Fleischteilen wie zum Beispiel Rippen oder Kotelettsträngen, aber auch zum Zerteilen kleinerer Tiere wie Lamm, Kalb und Kaninchen. Da sie häufig im Fleischhandel benutzt werden, nennt man sie auch Laden- oder Thekenspalter (von Fleischtheke).

Üblicherweise wird das Hackmesser nicht nur zum Zerteilen großer Fleischstücke benutzt, sondern insbesondere in der asiatischen Küche auch zum Zuschneiden von Gemüse und Fleisch. Der Umgang mit der großen Klinge erfordert dabei jedoch einiges an Erfahrung mit diesem Küchenwerkzeug. Ideal eignet es sich auch, um damit klein geschnittene Zutaten vom Schneidebrett aufzunehmen und in den Topf oder Wok zu heben. Plattieren von Fleisch ist mit der flachen Seite der Klinge ebenso leicht möglich wie das Zerdrücken von Knoblauchzehen oder Ingwer.

Das in Japan hauptsächlich verwendete Hackmesser ist das Deba Bocho, mit dem bevorzugt Fischköpfe abgetrennt werden. Dabei wird mit einem solchen Hackmesser nicht hackend geschlagen, sondern die Schneide auf das zu trennende Gut gesetzt und mit der Faust oder einem Holz auf den Klingenrücken geschlagen. Zur Bearbeitung von Fleisch mit Knochen und in Metzgereien werden schwerere Hackmesser verwendet, die ähnlich wie westliche Hackmesser wirken.

© 2026 coquina.de

Fälschlicherweise werden Messer sowohl in der japanischen als auch in der chinesischen Küche als Hackmesser bezeichnet, die zwar der Form ähneln aber erheblich dünner und deshalb nicht zum Durchtrennen von Knochen geeignet sind. Beispielhaft sei das Nakiri bōchō (Japanisches Gemüsemesser) genannt, welches zum Schneiden von knochenlosem Fleisch, zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern von Gemüse dient und gleichzeitig als Schaber, um die vorbereiteten Speisen in den Wok zu befördern.

© 2026 coquina.de