Die Auswahl ist groß: Wer seine Messer schärfen will, hat die Qual der Wahl

MESSER SCHÄRFEN

Die Scharfmacher

Irgendwann verliert die beste Schneide ihren Biss und versagt somit ihren Dienst. Doch zur Panik besteht kein Anlass. Wolfram Osgyan stellt geeignete Hilfsmittel sowie Schärfgeräte vor und verrät, wie auch der Nicht-Fachmann seine Klinge wieder scharf bekommt.

Richard Hehn, Urgestein der deutschen Messermacher, warf einen Blick auf die Schneide, sodann holte er aus dem Tischschub ein Blatt Siliziumkarbid-Nass-Schleifpapier mit 600er Körnung, legte es auf eine plane Unterlage und benetzte es mit etwas Wasser. Anschließend setzte er die Schneide im spitzen Winkel an das Schleifmittel und führte sie in einem Zug, vom Parierstück ausgehend, bis zur zur Spitze, gerade so, als wollte er eine hauchdünne Schicht abtrennen. Das wiederholte er noch zweimal. Danach machte er mit der anderen Flanke dasselbe. Das Resultat seiner Arbeit überprüfte er, indem er die Schneide auf den schräg gehaltenen Daumennagel legte. Dort blieb sie ganz einfach stehen.

Hehn nickte und reichte mir das Messer. Ich kontrollierte zunächst mit der Daumenkuppe, dann rasierte ich einige Haare vom Unterarm weg, und schließlich fächerte ich ein Stück Papier in geraden und kreisenden Schnittbewegungen auf. Kein Zweifel, die Klinge schnitt wieder wie Gift. „Das ist meine Methode für unterwegs und für Jagdreisen. Zwei Bogen Schleifpapier passen nämlich in jede Brief-, Jacken- oder Gesäßtasche, tragen nicht auf und wiegen nichts“, sagte der Profi und lacht. So also sah meine Blitzausbildung in Sachen Messerschärfen aus, und ich glaubte, endlich genug zu wissen.

Schon als Bub beobachtete ich fasziniert und mit Argusaugen, wie Vater die Messer schärfte. Er drehte einfach einen Küchenteller um und kreiselte mit der Schneide am rauen Rand der Standfläche herum. Einfach, schnell und wirksam. Im Wäscheschrank des elterlichen Schlafzimmers aber lockte eine verbotene Frucht. Vaters Stolz: ein nagelneuer Jagdnicker von Puma. Sooft die Luft rein schien, trieb mich die Neugierde dorthin, ließ mich das Messer aus

Fotos: Wolfram Osgyan

der Scheide ziehen und beflügelte meine Fantasie. Vor dem Spiegel war ich mal Akim, mal Tarzan. Die Helden meiner (verbotenen) Groschenheftchen hatten nämlich genau so ein Messer wie dieses am Lendenschurz baumeln. Aber etwas mehr Schärfe, so schien es mir, konnte die Klinge schon vertragen. Also machte ich mich ans Werk. Nach Vaters Methode, am umgedrehten Küchenteller. Das Ergebnis meiner Bemühungen war bereits nach kurzer Zeit spürbar. Leider gänzlich anders als ich es mir vorgestellt hatte. So nahm das Unheil seinen Lauf und kumulierte, indem „Tarzans“ Lendenschurz hinten angehoben und die Blößen wechselweise von Vaters Handfläche im Stakkato beklatscht sowie lautstark untermalt wurden.

Alles Wissen um das Schärfen nützt halt wenig, wenn man es nicht umsetzen kann. Was in vorliegenden Fällen so kinderleicht aussah, war in Wirklichkeit das Produkt jahrelanger Übung, eine Kombination aus Feingefühl und verinnerlichtem Bewegungsablauf. Der versierte Schärfer spürt nämlich am Widerstand, ob die Schneide richtig am Schleifstein anliegt, so wie der Wünschelrutengänger spürt, wenn er auf eine Wasserader stößt. Würde man den Könner etwa nach den Winkelgraden fragen, in denen er die Schneide ansetzt, käme vermutlich als Antwort ein Achselzucken heraus. Er erfühlt quasi die Schneidgeometrie und richtet sich danach, während derjenige ohne das Gespür dafür lediglich die Schneide zugrunde richtet.

Bekanntlich sind Messer Geräte für Schneidarbeiten und im Idealfall für eine bestimmte Art derselben optimiert. Letztlich haben ein Fleischmesser, ein Wiegemesser, ein Ausbeinmesser, ein Brotmesser und ein Jagdmesser nur gemeinsam, dass sie im Rücken der Klinge stärker als an der Schneide gehalten und in der Regel flach geschliffen sind. Im Querschnitt betrachtet laufen also ihre Flanken in Form eines „V“ zur Schneide hin zu. Ansonsten unterscheiden sie sich in Länge, Stärke und Höhe wesentlich. Wenn es um die reine Schneidleistung bei voluminösem Schnittgut geht, dominieren hohe, im Rücken schmale Klingen mit spitzwinkligem Profil. Es liegt aber auf der Hand, dass solche Klingen seitlichem Druck weniger Widerstand entgegensetzen als welche, deren Rücken stärker gehalten ist. Der universelle Einsatz eines Jagdmessers wiederum fordert solide Klingenstärken, demzufolge auch stumpfwinkligere Querschnitte und somit Abstriche bei der Schneidleistung. Die ist beim Hohlschliff mit seinen konkaven Flanken exzellent, solange nicht tief geschnitten werden muss. Daher finden wir ihn vorzugsweise bei Rasiermessern und Aufbrechklingen, gelegentlich auch bei Kampfmessern, Klappmessern und einer Reihe von Jagdmessern. Bei gleicher Stahlsorte neigen jedoch hohl geschliffene Klingen leichter zum Ausbrechen als solche mit Flachschliff.

Massenware soll für den Verbraucher billig sein und darf deshalb in der Herstellung nicht viel kosten. Die meisten Haushaltsmesser fallen unter diese Rubrik. Ihre Klingen werden in großen Stückzahlen aus rostfreiem Stahl gestanzt und zeichnen sich weder durch überragende Schnitthaltigkeit noch durch besondere Verschleißfestigkeit aus. Desgleichen sind sie in der Regel nicht so hoch gehärtet wie die von Jagdmessern der Standardklasse – geschweige denn der gehobenen oder gar der Topqualität.

Ihre Schärfe verlieren sie verhältnismäßig schnell, jedoch lassen sie sich mit geringem Aufwand wieder zu guter Schneidleistung bringen. Ein paarmal am Wetzstahl entlang geführt oder durch den Küchenschärfer gezogen; dann ist die Schneide wieder aufgerichtet und verrichtet für einen begrenzten Zeitraum ihren Dienst. Wer einmal Metzgern bei der Arbeit zugeschaut hat, weiß, dass sie die Nachschärfintervalle kurz und damit die Klingen über einen längeren Zeitraum gebrauchsfähig halten. Von Zeit zu Zeit aber schleifen sie ihr Handwerkszeug am langsam drehenden, feinkörnigen Wasserstein nach und beseitigen den Grat, indem sie ihm mit härteren, feinporigen Abziehsteinen zu Leibe rücken.

Dabei kommt ihnen die Schneidgeometrie der Messer mit ihren flach gehaltenen Klingenflanken und den recht spitzen Schneidwinkeln ebenso entgegen wie der Umstand, dass weiche Stähle dem Schleifmittel weniger Widerstand entgegensetzen und somit leichter scharf zu kriegen sind. Diesen Typ von Messer zu schleifen, hat jeder Metzger in seiner Ausbildung gelernt, und es gibt auch keinen, der das Schärfen seines Utensils nicht aus dem „Effeff“ beherrscht.

Doch was den Fleischermessern recht ist, muss den Jagdmessern noch lange nicht billig sein. Nicht nur, dass letztere voller im Material gehalten beziehungsweise aus verschleißfesteren Stählen gefertigt sind – sie weisen auch einen breiteren Schnittkeil an der Basis und einen stumpferen Schleifwinkel an der Schneide auf. Das erfordert andere Schärftechniken, zusätzliche Fertigkeiten und zum Teil auch spezielle Schärfmaterialien.

Der Experimentier- und Innovationsfreude von Messermachern verdanken wir vornehm-

Mit Ecken und Kanten? Die Nahaufnahme zeigt, ob die Schneide wirklich sauber geschliffen ist

„Blitzschärfer“ heißt das kleine Gerät, das verschiedene Schärffunktionen in einem bietet

lich, dass im letzten Jahrzehnt Bewegung in die industrielle Jagdmesser-Fertigung gekommen ist. Stähle wie „440 C“ und „ATS 34“ alias „154 CM“, die erheblich schnitthaltiger und abriebfester als die Solinger Standard-Klingenmaterialien mit der Kennung „1 4034“ und „1 4110“ (440A) sind, gehören längst zum Liefersortiment renommierter Erzeuger. Und selbst Klingen aus dem derzeitigen Non-Plus-Ultra „CPM 420 V“, einem pulvermetallurgisch hergestellten Hochleistungsstahl mit einem Vanadiumanteil von 9,1 Prozent, sind nicht mehr das Privileg weniger „Custommaker“ und ihrer betuchten Kundschaft, wie das „WILD UND HUND“-Prämienmesser zeigt. Vorgenannten Top-Stählen jedoch mit klassischen Schärfgeräten beikommen zu wollen, gerät selbst für kundige Hände zum zeitaufwändigen Unterfangen und zur schier unlösbaren Aufgabe für den Laien.

Wir dürfen davon ausgehen, dass ein Messer, wenn es in den Handel kommt, fachmännisch geschliffen und abgezogen wurde. Im Gebrauch „steht“ dann die Schneide umso länger, je verschleißfester der Klingenstahl und je weniger widerstandsfähig das Schnittgut sind. Es liegt in der Natur der Sache, dass häufige Arbeiten am Knochen oder der Sauschwarte die Schneidleistung ebenso verkürzen, wie reine Schneidarbeiten auf Keramikplatten oder Porzellantellern.

Um eine Klinge wieder schneidfähig – das heißt scharf zu kriegen – muss sie geschärft werden. Dazu gilt es, an den Flanken des Schneidwinkels (Schneidflanken) Material abzutragen. Das funktioniert, solange der Klingenquerschnitt noch dünn ist. Gelangt man aber durch häufigeres Abtragen irgendwann in den dickeren Bereich des Schnittkeils, muss die Schneidgeometrie durch Schleifen an rotierenden Schleifmitteln wie Bandschleifer, Schleifscheiben oder Wasserschleifstein neu angelegt werden. Weil dabei insbesondere durch Druck in kürzester Zeit viel Material verloren geht, sollte das Schleifen denjenigen vorbehalten bleiben, die diesen vornehmlich bei Jagdmessern diffizilen Vorgang wirklich beherrschen. Schließlich bleibt eine verschliffene Klinge auf Dauer geschädigt. Schärfen bezeichnet demnach alle Arbeiten an der bereits vorhandenen Schneide, während durch Schleifen des Schnittkeils neue Schneidflanken angelegt werden.

Schärfen jedenfalls lässt sich leichter als Schleifen erlernen. Zumindest so weit, dass es für den Hausgebrauch reicht. Schon deshalb, weil es auch Geräte gibt, mit denen man nicht viel falsch machen kann.

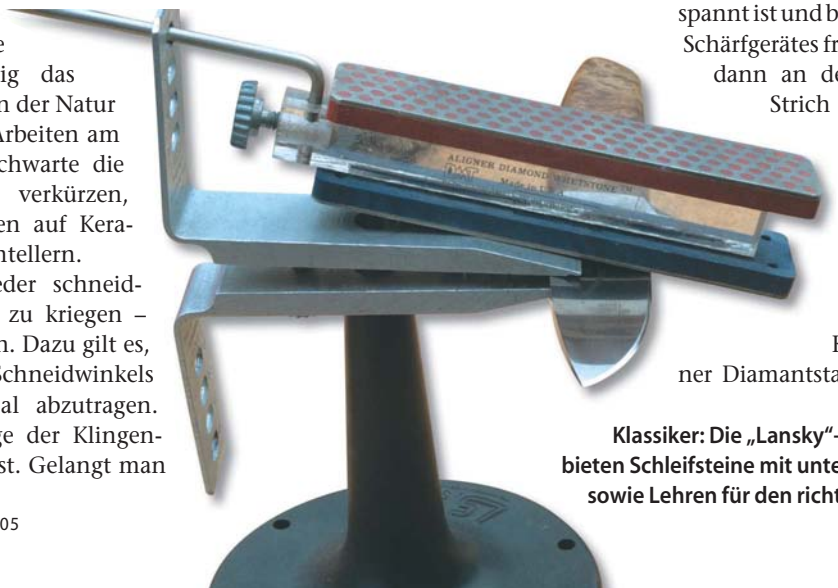
Betrachten wir eine bereits gebrauchte , aber durchaus noch „bissige“ Schneide unter bestimmtem Lichteinfall, so leuchten uns die beanspruchten Partien silbrig hell entgegen. Hier ist in der Regel die Schneide umgelegt. Durch Abziehen an einem Stab aus Aluminium-Keramik lässt sie sich wieder aufrichten. Genau das tun die Metzger, wenn sie immer wieder ihre Messer am Wetzstahl entlangstreichen. Die Keramikstäbe stecken entweder im vorgegebenen Winkel in einer Bodenplatte (Spyderco Messerschärfer Tri-Angle, zum Beispiel bei Frankonia, 77 Euro) oder sind wie beim „Fold-A-VEE“ in einer zusammenklappbaren Triangel untergebracht.

Wird die Klinge senkrecht nach unten gezogen, folgt der Schneidwinkel der vorgegebenen Schräge. Im Prinzip funktioniert das Verfahren selbst bei extrem verschleißfesten Stählen, solange sie noch schneidfähig sind. Die Praxis lehrt jedoch, dass sich nur wenige bemüßigt fühlen, ihr Messer abzuziehen, solange es noch hervorragend schneidet. Fängt es aber zu „rupfen“ an, ist es fürs Abziehen zu spät. Meistens sind dann feinste Partikel ausgebrochen, und wenn sich Haare nicht mehr oder nur mit Mühe durchtrennen lassen, führt am Schärfen kein Weg mehr vorbei.

Mit Diamantenstaub überzogen: Der „Dianova“ eignet sich auch für das Schärfen hochwertiger Messer

Folglich muss an den Schneidflanken Material weg. Um sicherzustellen, dass nur dort abgetragen wird, wo es notwendig ist, empfiehlt es sich, den Schneidwinkel mit einem Filzstift zu schwärzen und ihn nach jedem Strich mit dem Schärfgerät zu kontrollieren.

Am besten schärft es sich, wenn der Messerrücken in einen Techniker-Schraubstock unverrückbar sowie waagrecht eingespannt ist und beide Hände zum Führen des Schärfgerätes frei sind. Der Feinabrieb setzt dann an der Schneide an und wird Strich für Strich entweder mit Schärfsteinen, einer Diamantfeile oder einem „Dianova-Lap-Stone“ genannten Messerschärfer zum Rücken hin geführt. Letztgenanntes Gerät besteht aus einem flachen Kunststoffträger, der mit einer Diamantstaubfolie überzogen ist. Die



Klassiker: Die „Lansky“- oder „Gatco“-Schärfsets bieten Schleifsteine mit unterschiedlichen Körnungen sowie Lehren für den richtigen Winkel an

Chef's Choice: Nach dem Einsatz des Fiskars-Schleifgerät kann man sich das Abziehen sparen

eine Seite weist eine Körnung von „30 Mikron“ auf, die andere eine von „60 Mikron“. Die „Lapstones“ gibt es in unterschiedlichen Größen mit und ohne Holzgriff beziehungsweise Gürtelscheide zu Preisen ab etwa 20 Euro (Bezug: Reinhard Müller, Pfannestiel 14, 91126 Schwabach, Tel. 0 91 22/7 54 18). Grundsätzlich wird dabei das gröbere Schleifmittel zuerst eingesetzt.

Nützliche Dienste kann unterwegs auch der kugelschreibergroße, mit Diamantstaub besetzte „EZE-LAP“ zum Preis von 12,95 Euro (Frankonia) leisten. Mit seiner Hilfe lassen sich nämlich ebenfalls „CPM 420 V“-Klingen erfolgreich bearbeiten. Mit dem Handicap freilich, dass der Schärfwinkel nach Gefühl eingehalten werden muss und der Rundstab lediglich punktförmig an der Schneidflanke aufliegt.

Sollten beim Schärfen Probleme mit dem Schneidwinkel auftreten, könnte eine „Honemaster“ genannte Klammer helfen, die über den Rücken des Messers gezogen und festgeschraubt wird. Diese nützt selbstverständlich auch dann, wenn Schärfsteine wie sogenannte „belgische Brocken“ oder „Arkansas“-Ölsteine zum Einsatz gelangen. Jene tragen weit weniger Material ab und verschlingen somit einen größeren Zeitaufwand, um eine stumpfe Schneide wieder auf Vordermann zu bringen.

Der Schweizer Combi-Schärfer „Swiss Sharpener“ beziehungsweise „Combo Star“ (*www.oehlermaschienen.de*, 19 Euro) arbeitet mit einer relativ kleinen, jedoch planen Kontaktfläche aus Hartmetall am liegenden oder eingespannten Messer. Bei ihm genügen wenige Striche, um die Schneidflanken spürbar zu verjüngen. Danach wird das Werkzeug gedreht und die Prozedur des Abziehens mit dem Keramikelement wiederholt. Bei allen unbestrittenen Vorzügen verlangt das Hartmetall im Einsatz besonderes Fingerspitzengefühl, damit nicht zuviel Klingenmaterial verloren geht.

Hartmetall zeichnet überdies für die verblüffenden Schärfeigenschaften des „Blitzschärfers“ für Messer, Scheren und Äxte (Vertrieb: *www.blitzschaerfer.com*, 25 Euro) verantwortlich, der in ähnlicher Form als „Sanson“ bei Herbertz erhältlich ist (*www.herbertz-messer club.de*, 21,40 Euro). Dieses durchaus preiswerte Gerät besitzt zudem Führungen für den Schnittkeil und gibt deshalb mehrere Schärfwinkel vor.

Für den Hausgebrauch haben sich seit nahezu zwei Jahrzehnten die Sets von Lansky (Frankonia) beziehungsweise Gatco (Kettner) bestens bewährt, denn mit Hilfe einer Klammer sowie einer Stütze (Zubehör) kann man das Messer arretieren. Zugleich wird der Schleifstab – das Angebot umfasst je nach Set drei bis fünf Schleifsteine verschiedener Körnungen oder mit Diamantstaub besetzte Stäbe – mittels Führungstück und vorgegebener Bohrung im gewählten Winkel (30, 25, 20, 17 Grad möglich) gehalten. Das erleichtert die Arbeit dann ungemein, wenn einer der vier Winkel mit dem Schneidwinkel exakt übereinstimmt. Tut er es nicht, heißt es erst einmal, Material am Übergang Schnittkeil-Schneidwinkel abzutragen. Der Preis für das Grundset einschließlich Tischmontage beläuft sich derzeit auf 77,95 Euro für das „Lansky“-Besteck. Das Set von Gatco kostet ein paar Euro weniger. Die Investition für das eine oder andere lohnt sich vor allem dann, wenn jemand häufig mit hochwertigeren Messern arbeitet.

Unschlagbar schnell gelangt der Benutzer mit dem einfach zu bedienenden Messerschärfer namens „Diamant Chef's Choice“-Handmesserschärfer 45 aus der amerikanischen Produktion von Edge Craft (unter anderem Frankonia, 37,95 Euro) oder dem nach dem gleichen Funktionsprinzip arbeitenden Haushaltsschärfer von Fiskars an das Ziel seiner Wünsche: Einfach Schnittkeil in den Spalt stecken und Messer durchziehen. Das Übrige besorgen mit Diamantstaub besetzte Schleiftrommeln.

Küchenmesser und preiswerte Jagdmesser bearbeite ich mittlerweile zu Hause nur mehr mit diesen Schleifhilfen. So geschärfte Messer schneiden auch ohne Abziehen. Bei diesem an sich letzten Arbeitsgang wird noch der hauchdünne Grat auf der Schneide entfernt, der sich nach dem Schärfen bildet. Wer das Abziehen beherrscht, der verleiht damit der Schneide den berühmten Rasiermessereffekt.

Doch im Bestreben , dem „I“ sozusagen das Tüpfelchen aufzusetzen, bringen sich viele durch ungeschicktes Hantieren mit dem Ölstein um alle Erfolge vorheriger Mühen und reiben die Schneide schneller stumpf als es ihnen lieb ist. Und zwar ein ums andere Mal. Sisyphusarbeit nennt sich so etwas, und sie verbraucht ebenfalls Klingenmaterial. Darum ist es besser, den überaus geschätzten „CPM“-Klingen keine derartigen Rosskuren zuzumuten. Sobald die Schneidkraft der meinen dahin ist, meistens, wenn damit zwanzig bis dreißig Stück Schalenwild versorgt wurden, kommen sie in die Obhut meines Messermachers. Reinhard Müller schärft sie, zieht sie ab und schleift sie auch behutsam nach, wenn er es für notwendig erachtet. Zum Rasieren scharf erhalte ich sie dann zurück.

Mit Fingerspitzengefühl: Beim „Swiss Sharpener“ nimmt das Hartmetallelement viel von der Klinge weg – also vorsicht!

Wenn ich mir nämlich die geschundenen oder gar durch unsachgemäße Behandlung verhunzten Klingen anschaue, die immer wieder auf seiner Werkbank landen und danach ansehnlich werden sollen, dann fällt mir nicht mehr viel ein. Außer vielleicht der Spruch: „Geh gleich zum Schmied und nicht zum Schmiedel.“

SUBARU
Subaru Center Köln
AAG Automobil
Vertriebsdienst GmbH
Oskar-Jäger-Str. 97
50825 Köln
Telefon 0221/54 60 90