



---

---

FAKTEN ZUR KLINGENGEOMETRIE

## DER GOLDENE SCHNITT

*Messer gehören zu den wenigen Objekten, die in allen Kulturen vorkommen. Die Formen sind dabei so vielfältig wie die zubereiteten Speisen: Ein Einblick in die Welt der Klingen.*

**Text & Bild: Werner Steckmann**

---

---

**W**ie wichtig Messer in der Geschichte der Menschheit waren, kann man daran erkennen, dass ganze Zeitalter nach genau dem Material (Stein-, Bronze, Eisenzeit) benannt sind, aus dem Schneidwerkzeuge und Waffen hergestellt wurden. Die Erfindung eines Schneidwerkzeugs, war vermutlich deshalb überall unausweichlich, weil die Zähne des Allesfressers Mensch zum Zerreißen von Fleisch schlicht nicht geeignet sind. Nach Langwaffe und Optik ist das Messer auch eines der wichtigsten Werkzeuge des modernen Jägers. Es ist unverzichtbar bei den tausend kleinen Verrichtungen im Revier, beim Versorgen des Wildes in der Wildkammer und dessen Zubereiten in der Küche.

Ist das Angebot an Jagdmessern noch überschaubar, ist dies bei den Koch- bzw. Küchenmessern um einiges vielfältiger. Nesmuk, Wellenschliff-, Chef-, Ausbein-, Filetier-,



### WERNER STECKMANN

Blogger, User Interface Designer, Autor, Messermacher, Koch, begeisterter Jäger & Sammler. Bloggt auf seinen Seiten [www.jagdtipp.de](http://www.jagdtipp.de) und [www.wernerkochtwild.de](http://www.wernerkochtwild.de) Tipps für Jäger und die wilde Küche.

---



**1** Die Form der Schälmesser ist perfekt auf ihre Aufgaben abgestimmt.

**2** Chefmesser sind die Allrounder im Küchenmesser-Bereich.

**3** Sogenannte Schinkenmesser sind zum Schneiden von Fleisch ideal.

**4** Die meisten Hersteller schreiben die verwendete Stahlart auf die Klinge.

Tournier- und Officemesser oder japanische Santoku sind nur einige der bekannteren Kochmesserarten. Was genau macht aber ein gutes Kochmesser aus? Drei Faktoren bestimmen dabei, ob das Schneidwerkzeug für einen bestimmten Zweck geeignet ist, oder nicht:

1. der verwendete Stahl...
2. die Form...
3. und der Querschnitt.

Daraus resultieren die maximal mögliche Schärfe, die Standzeit der Klinge (also, wie lange sie scharf bleibt) und wie das Messer bei den verschiedenen

Arbeiten (stechen, ziehend schneiden, Drückschnitt etc.) in der Hand liegt bzw. sich handhaben lässt.

### STAHL UND DESSEN VERARBEITUNG

Es ist ein weiter Weg vom klobigen Faustkeil der Altsteinzeit zu unseren oft filigranen, für eine bestimmte Spezialaufgabe optimierten, gehärteten Stahlklingen. Als Stahl werden Legierungen bezeichnet, deren Hauptbestandteil Eisen mit weiteren Stoffen (Kohlenstoff, Chrom, Vanadium und Molybdän uvm.) vermischt werden, um so bestimmte Eigenschaften (Rostträg-

heit, Elastizität, gute Schärf-/ Haltbarkeit etc.) zu erhalten. Schon in der Mitte des ersten Jahrtausends vor Christus wurden wohl von den Hethitern erstmals einfache, härtbare Stähle hergestellt. Heute gibt es europaweit etwa 2500 verschiedene Stahlsorten.

Die Frage welcher davon für einen bestimmten Einsatzzweck das Optimum darstellt, führt bei Messermachern manchmal zu ähnlich erbitterten Diskussionen, wie die Frage nach dem besten Sauenkaliber unter Jägern. Dabei geistern dann Begriffe wie X50, Cronidur, 440C, VG12, AUS8, Karbon- und Damaststahl, San Mai

Damit Messer scharf bleiben

## REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND PFLEGE



**Gute Messer wollen gut behandelt werden. Wer das berücksichtigt, wird lange Freude damit haben.**

Messerklingen aus Stahl – und besonders jene aus Kohlenstoffstahl – können durch den Kontakt mit Senf, Essig- und Fruchtsäuren sowie beim Antrocknen von Speiseresten verfärben und korrodieren. Deshalb nach Möglichkeit das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ohne Spülmittel, abwischen und gut abtrocknen. Besteht Ihr Kochmesser aus Kohlenstoffstahl, wischen sie es leicht mit einem in einem neutralen und säurefreie Speiseöl getränkten Küchenpapier ab. Bewahren Sie das trockene Messer niemals ohne Klingenschutz, in einer normalen Schublade auf. Liegen Messer einfach so in einer Schublade herum, nimmt die Schneide Schaden. Zudem ist es gefährlich. Besser in einem Messerblock aus Holz oder Kunststoff aufbewahren, bei dem die Schneidfase möglichst wenig Kontakt mit dem Messerblock hat oder verwenden Sie im Idealfall eine Magnetleiste.

Reinigen Sie Messer niemals in der Spülmaschine! Die dort auftretenden hohen Temperaturen in Kombination mit Chloriden in Spülmitteln oder auch Klarspülern sorgt langfristig für ein dauerhaft, irreperabel stumpfes Messer. Bei Messern mit nicht wasserfestem Griffmaterial (Holz, Knochen, Horn) verbietet sich die Reinigung in der Spülmaschine von vorneherein, da dies diese natürlichen Materialien angreifen oder zerstören würde. Verwenden Sie keine Stein-, Glas- oder Bambus- Schneidebretter, sondern solche aus heimischem Holz oder Polypropylen. Letztere haben den Vorzug, dass sie in der Spülmaschine zu reinigen sind. Streifen Sie geschnittene Zutaten, nie mit der Schneide in Topf und auch keine Reste des Schnittgutes, am Pfannen- oder Topfrand ab. **WS**

oder Shirogami durch die Gegend und verwirren den Laien. Stark verkürzt kann man aber sagen, dass Messer mit Chromanteil rostträge sind. Solche mit hohem Kohlenstoffanteil hingegen sind in der Regel zwar nicht rostfrei, haben aber dafür hervorragende Schneideigenschaften und sind sehr gut schärfbar. Bei sogenannten San Mai oder Damastklingen werden unterschiedliche Stähle dadurch optimiert, dass sie lagenweise feuerverschweißt und geschmiedet werden.

### DIE FRAGE NACH DER QUALITÄT

Woran erkennt man aber als Laie, ob ein Messer aus gutem Messerstahl hergestellt wurde oder nicht? Zum einen steht bei vielen Messerherstellern, die verwendete Stahlart direkt auf der Klinge, oder man findet sie zumin-

dest auf der Internetseite. Zum Anderen ist der Härtegrad (HRC), der aber meist nicht auf dem Messer zu finden ist, ein Indiz für guten Stahl. Da deutschem Messerstahl zum Korrosionsschutz Chrom beigemischt wird, werden nur Härten von 50 bis 56 HRC erreicht. Bei japanischen Klingen liegen sie bei 64 bis 66 HRC. Hier liegt auch der Grund dafür, dass deutsche und japanische Messer unterschiedlich geschärft und gepflegt werden müssen. Es ist also sicher nicht das Verkehrteste, sich vor dem Messerkauf in Ruhe über die verschiedenen Stahlsorten zu informieren.

Der aufmerksame Leser fragt sich jetzt sicherlich, warum hier nur von Stahlklingen geredet wird. Es gibt doch auch noch Keramikmesser, warum finden diese keine Erwähnung? Meiner Erfahrung sind Keramikmesser ihren

stählernen Kameraden aus zwei Gründen unterlegen: Erstens kommt es auf Grund der großen Härte zu Mikroausbrüchen, die das anfangs scharfe Messer dann irgendwann in die Richtung Wellenschliff tendieren lassen. Dies ist zu Hause mit Bordmitteln nicht beheb- oder schärfbar. Des Weiteren haben diese Messer die Tendenz, beim Sturz von der Küchen-Arbeitsfläche oder beim Hebeln von größerem Schnittgut wie zum Beispiel Knochen irreperabel abzubrechen.



➔ **Blut geleck am Thema Messer?** In Heft 18/2017 liefern wir einen Vergleichstest von Ausbeinmessern für Ihre Wildkammer.

➔ **Einen Filmbeitrag** zum Schärfen von Messern finden Sie unter Qf-Nr. 708519 auf [www.jagderleben.de](http://www.jagderleben.de)

Was für was?

## DIE BUNTE WELT DER KLINGENFORMEN

Die Klingengeometrie oder Klingengeometrie ist die Form einer Klinge in der seitlichen Aufsicht. Messer haben verschiedene Klingengeometrien, da Material und Schliff auf den jeweiligen Anwendungsschwerpunkt abgestimmt sind.

**1 Santoku:** Das Santoku ist das japanische Pendant zur eher europäisch geprägten Form des Kochmessers. Das japanische Wort Santoku (San = drei, Toku = Tugenden), deutet auf seine gleichermaßen guten Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse hin. Ein Santoku ist etwas leichter, breiter und kürzer, als ein Chefmesser und der Schwerpunkt liegt eher am Kopf als in der Mitte. Die Klinge läuft zur Hand hin gerade aus. Dieses universell verwendbare Allzweckmesser, ist in der japanischen Ausführung deutlich teurer, als ein Chefmesser. Man sollte es nur mit Wassersteinen schärfen.

**2 Schinkenmesser:** Das Schinkenmesser wird nicht nur zum Schneiden von Schinken, sondern auch für alle anderen Fleischarten verwendet und deshalb oft auch als Fleischmesser bezeichnet. Die lange und schlanke Klinge erlaubt es, Fleisch, mit wenigen Schnitten sehr sauber zu schneiden. Es ist auch sehr gut für das Schneiden hauchdünner Scheiben geeignet.

**3 Koch- oder Chefmesser:** Das Chef-, oder auch Kochmesser zählt zu den Allroundern in der Küche und gehört zur Grundausstattung. Diese Messer sind eher mittelbreit und spitz, relativ lang (20 Zentimeter und mehr) und man verwendet sie zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Auch große Gemüsesorten (Kohl) lassen sich so problemlos verarbeiten. Vergleichsweise robust

und eher im unteren bis mittleren Preissegment angesiedelt, ist das Abziehen dieser pflegeleichten Messer, mit dem Wetzstahl möglich.

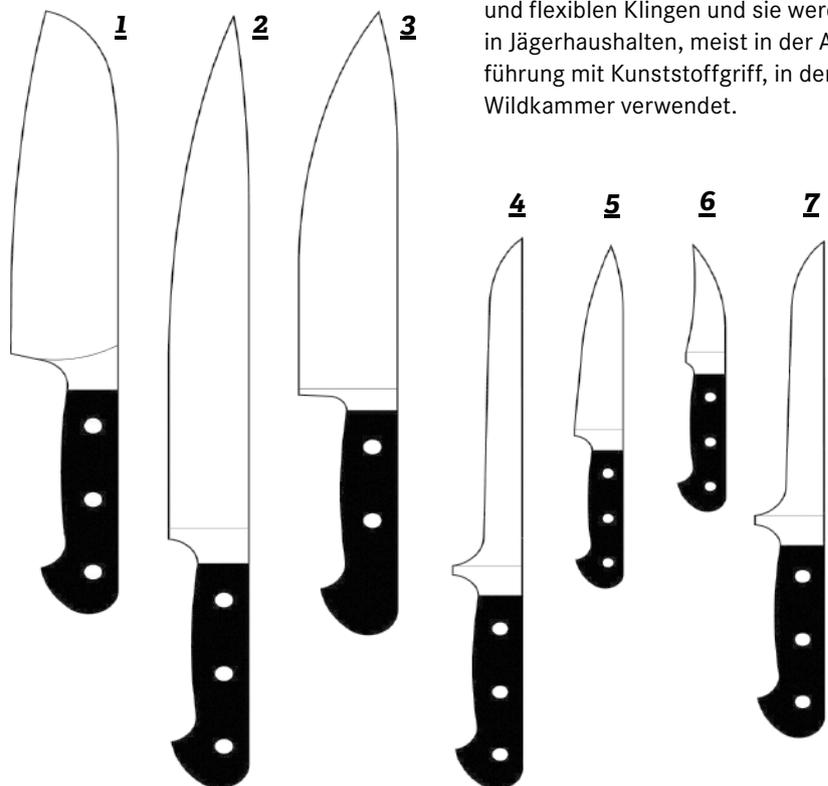
**4 Filetmesser:** Das klassische Filetmesser bzw. Filiermesser hat eine schmale, meist spitz zulaufende, elastische Klinge. Der Haupteinsatzzweck ist, wie der Name schon sagt, das Filetieren von Fisch. Aber auch beim Entfernen der Silberhaut bei Wildbret kann sich diese Messerform als sehr hilfreich erweisen.

**5 Officemesser:** Dieses Allzweckmesser wird auch als Spickmesser oder Petty bezeichnet und ist eine Mischung aus Koch- und Schälmesser und deutlich kleiner als ein Chefmesser. Dadurch ist es sehr handlich und für die vielen kleineren Arbeiten zwi-

schendurch hervorragend geeignet. Es ist meist DAS Messer für die Junggesellen-, oder Studentenbude, wenn mit nur einem Messer alle anfallenden Aufgaben bewältigt werden sollen.

**6 Schälmesser:** Das Schäl- oder auch Tourniermesser eignet sich hervorragend zum Schälen von Obst und Gemüse, sowie zum Garnieren. Mit diesem vergleichsweise kleinen Küchenmesser lassen sich durch die gebogene Klinge, z.B. die Schalen von Kartoffeln sehr dünn und mit wenig Verschnitt abschälen.

**7 Ausbeinmesser:** Das Ausbeinmesser ist darauf spezialisiert, Fleisch sauber vom Knochen zu lösen. Diese Messer besitzen eine schmale Klinge von zirka 15 Zentimeter Länge, die eine konkave Wölbung an der Klingenunderseite aufweist und spitz ausläuft. Es gibt sie mit starren und flexiblen Klingen und sie werden in Jägerhaushalten, meist in der Ausführung mit Kunststoffgriff, in der Wildkammer verwendet.



Klingenquerschnitt

## DER SCHLIFF MACHT DIE SCHNEIDE

Der Klingenquerschnitt oder einfach nur Querschnitt ist der gedachte Schnitt durch die Klinge, im 90° Grad Winkel zur seitlichen Aufsicht. Man unterscheidet dabei drei verschiedene Typen:

**1 Der Flachschliff:** Der bei Küchenmessern gängigste Querschnitt läuft vom Rücken aus in einem gleichmäßigen Winkel, bis fast unmittelbar zur Schneidkante. Diese Klingengform benötigt geringe Schnittkräfte.

**2 Der Skandischliff:** Der bei skandinavischen Outdoor- und niedrigpreisigeren Küchenmessern verbreitete Skandischliff ist ein Flachschliff, der von einem rechteckigen Klingenquerschnitt, der ungefähr die Hälfte der Klingenhöhe aus-

macht, direkt in den Schneidenwinkel übergeht. Hierdurch bekommt die Schneidengeometrie einen stumpferen Schleifwinkel. Benötigt bei tieferen Schnitten und spröderen Schnittgütern relativ hohe Schnittkräfte, hält aber die Schärfe länger.

**3 Der einseitige Anschlag:** Beim einseitigen Anschlag wird eine Seite der Klinge, mit einer Fase versehen. Wird oft für japanische oder chinesische Gemüsemesser sowie dem Nesmuk verwendet. Der Schneidwinkel ist meist flacher angeschliffen, als bei europäischen Messern und ermöglicht so ein einfaches Schärfen. Für Linkshänder sind andere Klingen notwendig als für Rechtshänder. **ws**



In aller Kürze

## SCHÄRFEN UND SCHARF HALTEN



**An japanische Klingen sollte man nur Wassersteine, Polierpaste und Abziehriemen lassen.**

Das Thema Schärfen und Abziehen von Messerklingen füllt viele Bücher – deshalb hier einmal die Kurzanleitung zur richtig bis-sigen Klinge:

Bei einem Messer schneidet immer der optimal geschliffene, aufgerichtete, hauchdünne Grat. Diesen kann man mit Wetzstahl, Rapid Steel oder ähnlichen Geräten aufrichten und scharf halten. Ist dies aber nicht mehr möglich, muß jener wieder neu angelegt und die Schneidfase neu geschliffen werden.

Es sind viele verschiedene Schärfssysteme auf dem Markt. Verwenden sie kein Schärfssystem, bei dem die Klinge über zwei V-förmige Metall- oder Keramikelemente gezogen wird. Diese verwandeln jede Klinge mittelfristig in ein Sägemesser und tragen darüber hinaus zuviel Material ab. Für mich sind das Lansky- und der Spyderco Sharpmaker die Systeme, die am effektivsten einen genauen Schnittwinkel erzeugen. Hierbei werden von der

größten Körnung ausgehend, immer feinere Schleifsteine verwendet. Zum Schluss wird das Messer bei mir mit einem Arkansas- Abziehstein, in Kombination mit Petroleum oder Leder- Abziehriemen und mit Polierpaste abgezogen bzw. poliert.

Für japanische Messer hingegen verwende ich ausschließlich sogenannte Wassersteine in verschiedenen Körnungen und in Kombination mit einem Leder-Abziehriemen mit Polierpaste. Im Internet findet man diverse Tutorial-Videos (Anleitungen), wie das genau funktioniert. Um das Schärfen auszuprobieren, sollte man vielleicht nicht mit dem besten, härtesten und teuersten Messer beginnen. Um zu überprüfen, ob ein Messer auch wirklich scharf ist, kommt die sogenannte Nagelprobe ins Spiel: Zieht man sie über den Daumnagel, hebt eine wirklich scharfe Klinge einen dünnen Span ab (und erzeugt eine leichte Gänsehaut im Nacken). Dabei gilt: Je feiner der Span, desto schärfer das Messer! **ws**