

Safety first

Da man sich, besonders mit kalten Fingern, Schweiß und glitschigem Fleisch, auch gerne Mal selbst in die Finger hackt, ist ein Schnittschutzhandschuh empfehlenswert. Ich bevorzuge die gestrickte Kevlorausführung, mit einem Einweghandschuh darüber. Das hält den Schnittschutzhandschuh sauber und man hat, mit der nicht das Messer füh-

AUSBEINMESSER IM PRAXISTEST

BUNTE HELFER

Wildbret wie beim Metzger bringt den besten Preis: Wer eine professionelle Optik anstrebt, kommt unter anderem um sogenannte Ausbeinmesser nicht herum. Ein Praxistest zeigte die kleinen, aber feinen Unterschiede bei vier Herstellern.

Text & Bild: Werner Steckmann

Wer einmal mit richtig scharfen Profiklingen gearbeitet hat, möchte sie nicht mehr missen. Und von den verschiedenen Messerarten hat das Ausbeinmesser die universellste Klingengform. Dabei ist es gar keine Erfindung der modernen Küche. Schon im Mittelalter verwendeten Köche diese Klingengform, um Fleisch und Geflügel von Knochen und Sehnen zu befreien und so für die Weiterverarbeitung vorzubereiten. Somit sind diese Messer die buchstäblichen Allzweckwaffen in der Wildkammer.

Ausbeinmesser unterscheiden sich hauptsächlich durch ihre Form (gerade oder geschweift), den Griff (glatt oder griffig), ihre Länge und die Flexibilität der Klinge (flexibel oder starr). Profis ziehen bei letzterem Punkt meist eine flexible Klinge vor, da jene sich quasi an den Knochen schmiegt und so möglichst wenig Verschnitt produziert. Wie bei den verschiedenen Griffformen, kommt es aber auch hier auf die persönlichen Vorlieben des Benutzers an. Wer noch nie mit einem Ausbeinmesser gearbeitet hat, sollte einfach verschiedene Varianten ausprobieren und dann mit der arbeiten, mit der er am besten zurechtkommt. Bei Preisen um die zehn Euro je Stück geht man dabei kein allzu großes finanzielles Risiko ein. Damit Ihnen die Vorauswahl ein wenig leichter fällt, haben wir und aber schonmal vier Modelle näher angesehen.

DATENBLATT

	Klingenart	Stahl	Klingenlänge (cm)	Gewicht (g)	Preis (Euro)
Morakniv*	semi-flexible Klinge, gebogen	Sandvikstahl	13	81	95
Victorinox Swibo	semi-flexible Klinge, gebogen	gehärteter Edelstahl	15	107	18,50 (UVP)
Dick Ergo-grip	flexible Klinge, gebogen	CMV - Stahl	15	105	15,70 (UVP)
Giesser PrimeLine	flexible Klinge, gebogen	Chrom-Molybdän-Stahl	15	98	10,90 (UVP)

* gibt es nur im „Mora Jagdset“

Die Testkriterien

SO LIEF ES AB!

- > Die **Schärfe** wurde „out of the box“ mit Papier, Rasiereigenschaften am Unterarm und beim Fleischschneiden getestet.
- > Aussagen über die **Schnitthaltigkeit** erhielten wir über die Praxis in der Wildkammer. Über drei Monate hatten wir die Messer im Einsatz.
- > **Schärfbarkeit:** Geschärft wurden die Messer mit dem Dick Rapid Steel und einem Keramikwetzstahl.
- > Aussagen über die **Griffigkeit** beruhen auf subjektives Empfinden der Messergriffe bei Arbeiten mit nassen, schweißbedeckten und kalten Fingern in der Wildkammer.

Bei den meisten Ausbeinmessern kommt Chrom-Molybdän-Stahl zum Einsatz, der auf rund 55 Grad Rockwell gehärtet wird. Dies sorgt dafür, dass die Klingen gut schärfbar sind und trotzdem eine hohe Schnitthaltigkeit haben. Die dünne, nach oben gebogene Klingenform dieses Messers erleichtert übrigens vor allem den ziehenden Schnitt, wie er beim Zurichten von Fleischstücken essentiell ist.

Auch wenn die verwendeten Stahl-sorten, in der Regel rostträge sind, sollten die Messer nie in die Spülmaschine, sondern sofort nach dem Gebrauch mit etwas Spüli und heißem Wasser abgewischt werden, denn große Hitze, Chemikalien und Säure schaden der Klinge. Soll die Klinge lange scharf bleiben, verwendet man ein Kunststoffschneidebrett und bewahrt Messer in einem Messerblock auf. Sobald man merkt, dass die Klinge stumpf wird, sollte nachgeschärft werden, da das Risiko eines Arbeitsunfalls steigt, je stumpfer



**WERNER
STECKMANN**

Blogger, User Interface Designer, Autor, Messermacher, Koch, begeisterter Jäger & Sammler. Bloggt auf seinen Seiten www.jagdtipp.de und www.wernerkochtwild.de Tipps für Jäger und die wilde Küche.



Morakniv

**ACHTUNG,
SCHARF!**

Der bekannte Hersteller von skandinavischen Outdoormessern stellt auch Berufs-, Koch- und Metzgermesser her. Der hohe Kohlenstoffanteil macht das Messer „out of the box“ recht scharf und gut schärfbar, bei gleichzeitiger Rostträgeheit. Im Test das Messer mit einer sehr guten Klinge, aber verbesserungsfähigem Griff, was die Griffigkeit betrifft. **WS**

www.grube.de

SCHÄRFE	
SCHNITTHALTIGKEIT	
SCHÄRFBARKEIT	
GRIFFIGKEIT	
GESAMTURTEIL	



Victorinox Swibo

**GELB UND
ERGONOMISCH**

Die Berufsmesserlinie des, durch die Schweizer Offiziersmesser bekannten Herstellers, Victorinox: Seit Jahrzehnten das Werkzeug der Profis, wenn es ums Filetieren oder Ausbeinen von Fleisch geht. Der ergonomische Griff aus leuchtend gelbem Kunststoff, der auf die spiegelglanzpolierte Klinge, aus rostfreiem Edelstahl gespritzt und versiegelt wird, ist zwar ergonomisch und hygienisch, aber nicht ganz so griffig wie einige der Mitbewerber. **WS**

www.swibo-messer-shop.de

SCHÄRFE	
SCHNITTHALTIGKEIT	
SCHÄRFBARKEIT	
GRIFFIGKEIT	
GESAMTURTEIL	

MESSER WERDEN
GRAFIE


NEU FOTO-
RT.



Giesser PrimeLine

WEICHER GRIFF

Wie das Dick-Messer ist der Chrom-Molybdän-Stahl auf 56 bis 57 Rockwell gehärtet und „out of the box“ nicht ganz so scharf, wie einige der Mitbewerber. Mit einigen Strichen über den Wetzstahl liess es sich aber auf hervorragende Schärfe bringen. Die nach hinten offene Griffform ist recht weich und griffig. Sie ermöglicht so ein schnelles und sicheres Umgreifen bei allen Zerlegearbeiten. Außerdem ist sie für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Persönlich lag sie mir aber nicht so.

 www.giesser.de

SCHÄRFE	
SCHNITTHALTIGKEIT	
SCHÄRFBARKEIT	
GRIFFIGKEIT	
GESAMTURTEIL	



Dick Ergogrip

RICHTUNGS- WEISEND

Die Ergogripserie von Dick, ist das Werkzeug der Metzgereien und Zerlegebetriebe. Aber auch bei Jägern und Fischern sind die scharfen Klingen sehr beliebt, da der sehr ergonomische Griff auch mit fettigen Fingern, sicher in der Hand liegt. Das Klingenmaterial (CMV Stahl) ist auf etwa 56 bis 57 HRC gehärtet und sollte vor jedem Arbeitsgang mit einem Wetzstahl oder einem keramischen Schärfstab abgezogen werden.

Für mich die Empfehlung aus diesem Test, an dem sich auch Preis-Leistungstechnisch die Mitbewerber messen lassen müssen.

WS

 www.dick.de

SCHÄRFE	
SCHNITTHALTIGKEIT	
SCHÄRFBARKEIT	
GRIFFIGKEIT	
GESAMTURTEIL	

19674682_Herbertz
(id #45586337)
62.0 mm x 303.0 mm