

# Leo's Messerschärfseite, hier werden Messer richtig scharf gemacht (lange Fassung):

Eine Kurzfassung (Kursmappe) gibt es [hier](#)!

---

## Überblick über die Themen dieser Seite:

Ich will hier nun aller Welt erklären, wie man eines meiner liebsten Hobbys ausübt, das Messerschärfen mit Banksteinen.

Zu Beginn erzähle ich recht viel über [Schleifsteine](#) und ihre Eigenheiten. Zu diesem Thema habe ich auch einen [Schleifsteintest](#) durchgeführt, der auf einer anderen Seite beschrieben wird.

Danach gehe ich genauer auf das [Zubehör](#) für den Schleifstein und das [Abrichten der Steine](#) ein.

Das [Vorbereiten](#) und das [Schleifen](#) des Messer folgt auf dem Fuß. Das [Abziehen](#) des Messers darf natürlich auch nicht fehlen.

Nach dem erfolgreichen Schleifen kann man sich durch verschiedene Verfahren [von der Schärfe überzeugen](#).

Das Schärfen von den guten alten [Rasiermessern](#) bildet ein einzelnes kleines Kapitel.

Die [Anwendung von Wetzstählen](#) zur Wiederherstellung der Schneidfähigkeit von Messern wird kurz dargestellt.

[Schleifvorrichtungen](#), wie das Lanskyset und V-Sharpener werden kurz und knapp beschrieben.

[Maschinelle Messerschärfmethoden](#) werden danach diskutiert.

Am Ende folgen [Links](#) zum Thema Messerschleifen und Messern überhaupt.

Im Vorraus entschuldige ich mich schonmal für die primitiven Zeichnungen, ich bin halt kein Künstler ;-).

---

Die **Grundausrüstung** zum Messerschleifen besteht aus folgenden Dingen: einen **Kombinationsschleifstein** und ein **Mittel, was die Poren des Steines freihält**, eine **ruhige Hand** und eine **Möglichkeit den Stein zu fixieren** und last but not least eine Möglichkeit, um den beim Schleifen entstehenden Grat zu entfernen.

Ein paar warme Worte zum Schleifstein : Es gibt heutzutage ziemlich viele verschiedene Sorten von Schleifsteinen, von denen einige meine Behandlung erdulden mussten. Ein Vergleich der verschiedenen Steine kann man auf der **Schleifsteintestseite** finden. Wichtig ist, dass man mit einem größeren Schleifstein (ca. 200mm x 50mm) bessere Schleiferfolg erzielen kann, als mit kurzen, da man die Klinge besser in einer harmonischen Bewegung über den Stein bewegen kann und so der Schleifwinkel des Messer konstanter bleibt. Ich habe die Schleifsteinsorten nach Kategorien geordnet :

**Japanische Wassersteine** bieten die Möglichkeit, Klingen schnell und dennoch fein zu schleifen. Aufgrund eines weichen Bindemittels, kommen schnell wieder frische Schleifkörner zum Einsatz. Die Steine schlämmen etwas, weil vom Stein relativ viel Bindemittel abgetragen wird. Das hat natürlich auch Nachteile, nämlich, dass sich die Steine schneller abnutzen als Steine mit festerem Bindemittel. Dadurch

ist die Oberfläche der Steine nicht so lange eben, wie die von Steinen mit härteren Bindemitteln. Aus diesem Grunde muss man häufiger den Stein abrichten. Des weiteren kann man bei Verkantetem Messer leicht Scharten in den Stein machen. Es ist auch nicht so einfach an solche Steine heranzukommen, mögliche Bezugsquellen sind die Werkzeugversender Dick oder Dieter Schmidt Links am Ende dieser Seite. Ich bevorzuge die Kombisteine mit einer feinen und einer mittleren Körnung (6000/1000) vor. Die Steine von der Firma King haben mich in dieser Kategorie überzeugt. Für Anfänger sind diese Steine wegen ihres Preises und Ihrer Weichheit nicht uneingeschränkt zu empfehlen, da man sie leicht durch falsche Handhabung versauen kann und deshalb sehr häufig abrichten muss.

**"Europäische" Steine** findet man in Deutschland leicht, schließlich sind wir ja auch in Europa ;-). Hier gibt es einige Hersteller, die auch nicht schlecht sind. Gute Erfahrungen habe ich mit Steinen von Müller (vor allen Dingen Arkansas Kunststeinen), Apex und Lapport gemacht. Die meisten Steine sind Kombisteine mit feiner und mittlerer Seite.

**Diamantsteine** werden ohne Mittel zum Offenhalten der Poren eingesetzt. Meistens werden bei der Herstellung dieser Steine künstlicher Diamantstaub auf einen Metallkörper gesintert, der wiederum kunststoffgefüllte Löcher aufweist, damit der Schleifabrieb nicht die Diamantschleiffläche zusetzt. Sie weisen einen hohen Abtrag auf und erzeugen eine nicht allzu feine Oberfläche. Die billigen Diamanterzeugnisse haben mich nicht überzeugen können. Wichtig ist bei diesen Steinen vor allen Dingen, dass man nicht zu kräftig mit dem Messer auf den Stein aufdrückt, sonst kann der Diamantstaub ausbrechen und man nur noch hat eine teure Metallplatte vor sich liegen. Häufig sind diese Schleifmittel auch etwas zu klein oder zu labil geraten. In höheren Preissegmenten sieht die Sache vielleicht anders aus, aber 300 DM für einen richtig guten Diamantblock auszugeben ist nicht jedermanns Sache (meine bisher auch nicht ;-)).

**Natursteine** gibt es in verschiedenen Variationen, zum Beispiel amerikanische Arkansas und Washita Steine, ziemlich hart gebundene Steine, die lange die Form bewahren, aber dafür nicht so schnell schleifen können. Japanische Natursteine sind ähnlich wie auch schon die künstlichen japanischen Steine, also weiche Bindung und schnelleres Arbeiten, aber mehr Abnutzung. Die belgischen Brocken habe ich selber noch nicht getestet. Allerdings sind die Preise für feinere Natursteine oftmals sehr hoch, so dass ich die künstlichen Steine empfehle. Für grobe Schleifarbeiten sind die Natursteine eigentlich nicht so gut geeignet, da empfehle ich eher die Kunststeine.

Mit **keramischen Steinen** habe ich selbst sehr gute Erfahrungen gemacht, sie sind mit den diamantbeschichteten Steinen zu vergleichen. Die Steine bleiben sehr lange eben, wenn sie zu Beginn schon eben waren, haben einen guten Abtrag, erzeugen eine relativ feine Schneide und werden auch trocken benutzt. Es gibt einen guten Stein von Spyderco in einem blauen Kunststofftui. Ich habe sie beim [Toolshop](#) entdeckt. Der feine und mittlere kostet momentan 80 DM und der sehr feine kostet 120 DM.

**Billige Steine** sind im Allgemeinen zu grob und werden schnell uneben. Ich selbst habe damit selten gute Erfahrungen gemacht. Man darf sich nicht täuschen lassen, wenn im Baumarkt neben Markenschleifsteinen, die ab ca. 20 DM zu haben sind, andere für 5 DM liegen, die ähnlich aussehen, aber nicht das halten was sie versprechen, weil sie meistens zu grob und nicht sehr eben sind. Ein Problem der billigen Schleifsteine ist das Herausbrechen größerer Partikel, beim Schleifen, so dass starke Rauigkeiten entstehen. Billige Schleifsteine setzen sich trotz Schleifflüssigkeit leichter zu und die Schleifleistung lässt stark nach. Außerdem kommt es leicht zu Ausbrüchen im Stein, so dass der Stein "Scharten" bekommt und die Messer eher misshandelt als schleift. Des weiteren sind die billigen Schleifsteine oftmals nicht gut abgerichtet, so dass sie erst einmal mit härteren Steinen oder SiC Schleifpapier abgerichtet werden müssen.

---

Mittel, die den Stein schützen : die Wahl dieses Mittel hängt von dem Stein ab. Japanische Steine werden mit Wasser benutzt, bei europäischen Steinen hat man meist die Auswahl zwischen Wasser,

dünnflüssigen Ölen (z.B. vom Puma oder Kirschen (die stellen Stechbeitel und Stemmeisen her), oder Petroleum. Die besten Erfahrungen (Stein wird am besten freigehalten und erzeugt bei gleicher Oberflächenqualität den höchsten Abtrag) mit europäischen Steinen habe ich mit Petroleum gemacht, erfreulicherweise ist es auch relativ preiswert (ca. 6 DM pro Liter). Die Schärfföle haben den Vorteil, dass sie nicht so stark riechen, falls man in der Wohnung schleift und die Mitmenschen eine feine Nase haben. Man muss sich allerdings klar darüber sein, dass man, sobald man sich für eine organische Schleifflüssigkeit entschieden hat, nicht mehr so leicht den Stein mit Wasser benutzen kann, da Wasser nur ungern in einen öligen Stein einzieht. Dann muss man versuchen den Stein mit heißen Wasser und Seife wieder ölfrei zu bekommen. Dies gelingt jedoch nur selten vollständig. Also lieber erst mit Wasser probieren und wenn das nicht gut geht auf Öl oder Petroleum umsteigen.

---

### Wie fixiere ich meinen Schleifstein?

Da gibt es verschiedene Möglichkeiten. Anfangs habe ich mit der linken Hand den Stein festgehalten und mit der rechten Hand das Messer über den Stein geführt, allerdings gelang es mir auf diese Weise nicht so gut einen konstanten Winkel zwischen Messer und Schleifstein beizubehalten, also kann ich dieses Vorgehen **nicht empfehlen**. Danach habe ich mir eine Einrichtung zum Befestigen des Schleifsteines gebastelt. Mit zwei Gewindestangen plus Flügelmutter und einer Holzkonstruktion hat das ganz gut geklappt. Diese Konstruktion habe ich bei dem Schleifsteinhalter der Firma Dick abgeschaut. Eine **Bauanleitung** für einen einfachen aber guten Schleifsteinhalter kann [hier](#) gefunden werden.

Mit einer Teppichfixiermatte unter dem Schleifstein erreicht man etwas schlechtere Resultate, da der Schleifstein nicht erhöht und beim Tränken mit der Schleifflüssigkeit rutschig wird. Ein weiterer Nachteil der Fixiermatte ist, dass sie, wenn sie häufiger mit Petroleum genutzt wird, ölig werden und dann noch leichter durchrutscht. Deshalb am besten immer eine Fixiermatte für Wasser- und Trockenschleifsteine verwenden und eine für Öl- und Petroleumsteine benutzen. Diese Matten werden mit der Zeit jedoch brüchig, so dass sie eher für den gelegentlichen Gebrauch sinnvoll sind.

Eine weitere Alternative sind drei längliche Gummistücke, die unter den Schleifstein am Rand und in der Mitte gelegt werden. Ebenso können ca. 1,5 cm breite Stücke von einem Fahrradschlauch abgeschnitten werden und dann über die Enden des Schleifsteins gezogen werden (Tip von Walter Hafner). Der Nachteil dieser Methode ist jedoch, dass die Schleifsteine unterhalb des Gummis nicht abnutzen und der Schleifstein früher uneben wird und deshalb öfter abgezogen werden muss.

Ich ziehe inzwischen den Halter aus der [Bauanleitung](#) den Alternativen vor.

---

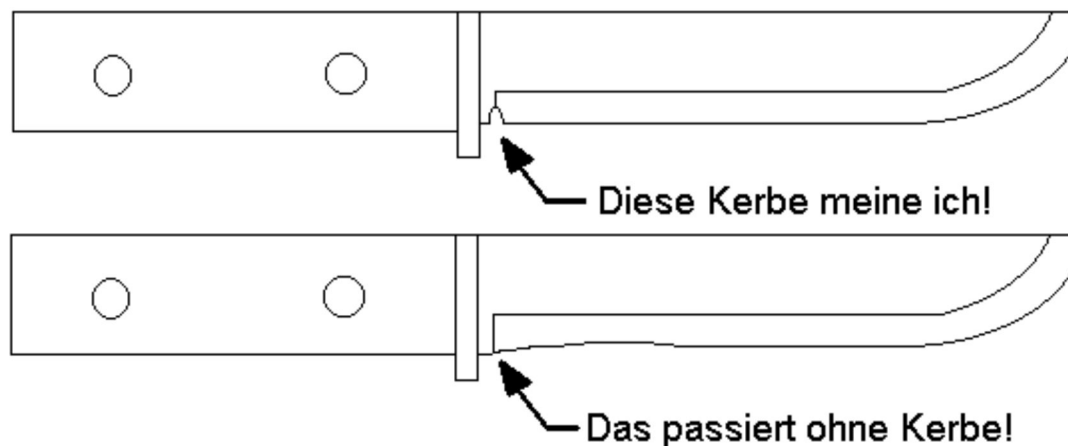
### unebene Steine Abrichten

Ist ein Schleifstein nicht mehr ausreichend eben, so sollte man ihn abrichten. Dazu gibt es zwei Möglichkeiten, die eine ist die, mit einem käuflich erwerblichen Keramikblock (kein normaler Keramikscheifstein! So ein Abrichtblock kostet ca. 170 DM bei Dick.) den Schleifstein zu bearbeiten. Dieser Keramikblock ist für japanische Wassersteine entwickelt worden. Ein Diamantscheifblock kann ähnliche Dienste leisten.

Die billige Alternative ist die, ein Siliziumkarbid-Nassscheifpapier nass zu machen und auf eine dicke Glasscheibe zu legen (natürlich nicht auf eine eingebaute Scheibe). Das Papier klebt auf Grund des Wassers auf der Scheibe fest. Nun streut man noch etwas Siliziumkarbidpulver (z.B. von [Dick feine Werkzeuge](#)) auf das Scheifpapier um die Scheifwirkung zu erhöhen, es geht aber auch ohne unter größerem Zeitaufwand. Dann nimmt man den Schleifstein, der nicht mehr eben ist und führt ihn über das Scheifpapier. Allerdings dauert es recht lange, bis man z.B. einen Arkansas Stein abgerichtet hat, da dort das Bindemittel sehr hart ist.

---

### Vorbereiten des Messers

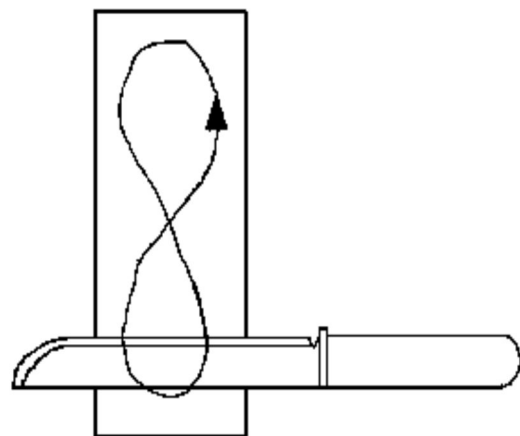


Manche Messer haben an dem Übergang von der Schneide zum Griff keine Kerbe. So eine Kerbe erleichtert aber ungemein das Schleifen des Messers. Allerdings sieht so eine Kerbe bei manchen Messern, die weniger

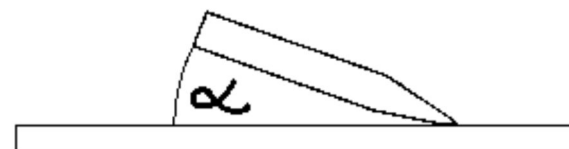
zum Gebrauch gedacht sind, als viel mehr zum Anschauen, nicht erwünscht. Diese Kerbe hat den Vorteil, dass man die Schneide auf der ganzen Länge schleifen kann. Schleift man ein Messer ohne Kerbe, dann verändert sich die Klingenförm und ein ebener Schleifstein verkantet sich wenn man den Bereich vor dem Heft schleifen will. Die Folge ist, dass der Schleifstein nur auf zwei Punkten aufliegt, und dann die Klingenförm wellig macht. Ich feile deshalb mit einer Dreikantfeile oder kleinen Schlüsselrundfeile immer eine solche Kerbe in meine Gebrauchsmesser, solange der Stahl es zulässt (eine besonders gute Feilenfirma ist die schweizer Firma Vallorbe (Tip von Herbert)).

Manchmal muss man allerdings auch zu härteren Maßnahmen, als zu einer Metallfeile greifen, vor allen Dingen, wenn man japanische Messer schleift, die eine hohe Härte und deshalb keine Rostfreiheit haben. Dann hilft ein dreikantiger Keramiksleifstein, oder eine Feinbohrmaschine mit Trennscheibe. Dabei muss man aber darauf achten, dass die Schneide nicht heiß wird! Schon ab 200°C treten beim Stahl Kohlenstoffwanderungen auf, die eine Erweichung des Stahles bewirken. Deshalb darf man nur ganz kurz (im Sekundenbereich) mit sehr wenig Druck schleifen und direkt danach wieder kühlen.

## Das Schleifen der Messer



Nun kommen wir zu der schwierigsten Tätigkeit, dem

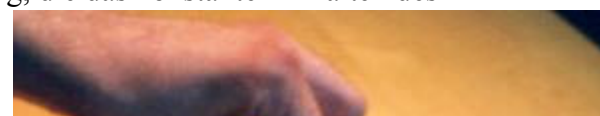


Messerschleifen selbst. Hierzu braucht man vor allen Dingen Geduld und Muße und man darf sich auch nicht durch ein paar Fehlschläge einschüchtern lassen.

Japanische Wassersteine müssen vor dem Schleifen eine gewisse Zeit gewässert werden (ca. 10 Minuten). Nachdem wir den Schleifstein auf irgendeine Art und Weise vor uns auf dem Tisch befestigt haben benetzen wir ihn, falls es erforderlich ist, mit einer Schleifflüssigkeit, die zum Stein passt. Dieses Benetzen

muss auch während des Schleifens nachgeholt werden, wenn der Stein trockener und der Abrieb nicht mehr richtig abtransportiert wird.

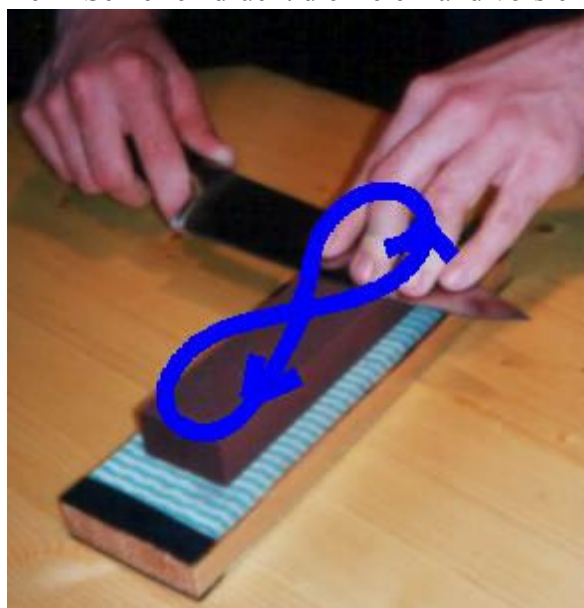
Wenn man mit beiden Händen geschickt ist, dann befestigt man den Stein am besten so auf dem Tisch, dass seine lange Seite im rechten Winkel zur vorderen Tischkante steht. Das Messer wird nun auf den Stein aufgesetzt, in dem richtigen Winkel (rechtes Bild, für Küchenmesser und andere leicht beanspruchte Messer wählt man einen flachen Winkel ca. 10° bis 15° und für stärker beanspruchte Messer wird ein steilerer Winkel von ca. 20°(Jagdmesser) bis 30°(Haumesser) gewählt) zum Stein gehalten und dann in Form einer 8 (linkes Bild) über den Stein bewegt. Die Art der Bewegung ist dabei eigentlich nicht wichtig, bei einer 8 macht man jedoch eine gleichmäßige Bewegung, die das konstante Einhalten des Schleifwinkels erleichtert. Im rechten Bild erkennt man am kleinen blauen Doppelpfeil, welcher Winkel konstant



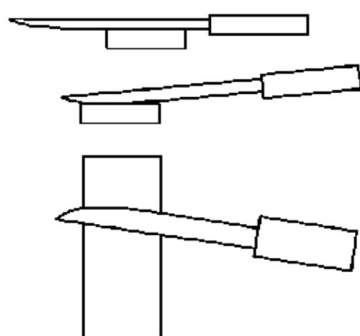
bleiben sollte. Der gleichmäßig eingehaltene Winkel ist nämlich das A und O beim Messerschleifen. Um dies zu bewerkstelligen, kann man sich ein Stück Holz im  $22,5^\circ$  Winkel anfertigen und das Messer beim Schleifen an das Stück Holz zu pressen und das Holz auch auf dem Schleifstein beim Schleifen mitbewegen. Alternativ presst man den Daumen teilweise der unterstützenden Hand unter den Klingenrücken, wie auf dem rechten Bild dargestellt. Bei kleinen Klingen (oder großen Daumen) geht dies allerdings nicht so gut. Es gibt auch vernünftige Messerwinkelfixierer im Handel, allerdings habe ich in Deutschland noch keine gesehen, aber in Amerika ist man da schon viel weiter (siehe [Links](#)). Für Küchenmesser existiert eine solche Halterung, die von der Firma Global (z.B. bei Messer-Rödter erhältlich) vertrieben wird. Allerdings habe ich noch keine Erfahrungen damit gemacht.



Beim Schleifen drückt die freie Hand vorsichtig auf die Klinge, damit auf der gesamten Klingenlänge der gleiche Anpressdruck herrscht. Mit der Schleifbewegung führt man die Klinge nicht in ganzer Klingenlänge über den Schleifstein, sondern nur zu etwa 20% mehr Klingelänge, als der Schleifstein breit ist (es ist also eine langgezogene 8). Auf diese Weise bearbeitet man nach und nach die gesamte Klingenlänge. Im linken Foto ist die Schleifbewegung beim Führen mit der rechten Hand dargestellt.



Beim Schleifen des gekrümmten Klingenauslaufes muss man darauf achten, den Anpressdruck nicht so hoch zu wählen, da das Messer nur in einem kleinen Schneidenbereich auf dem Schleifstein aufliegt und sonst die Flächenpressung zu groß wird. Häufig erhält man den Eindruck, dass der runde Bereich der Klinge zur Klingenspitze hin nicht so gut geschärft ist wie der gerade Bereich. Um diesem Problem zu begegnen hebe ich den Messergriff bei Schleifen des runden Bereiches leicht an und drehe den Messergriff

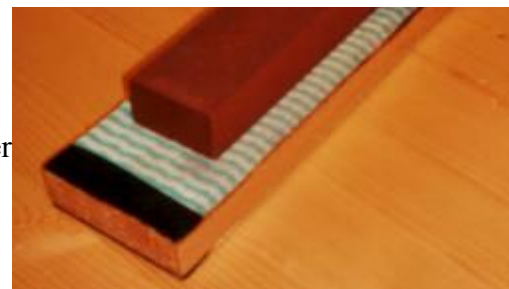


leicht zu mir. Die Zeichnung auf der linken Seite soll dies verdeutlichen. In den oberen beiden Bildchen legt man sich quasi hin und schaut über den Schleifstein hinweg auf das Messer. Im

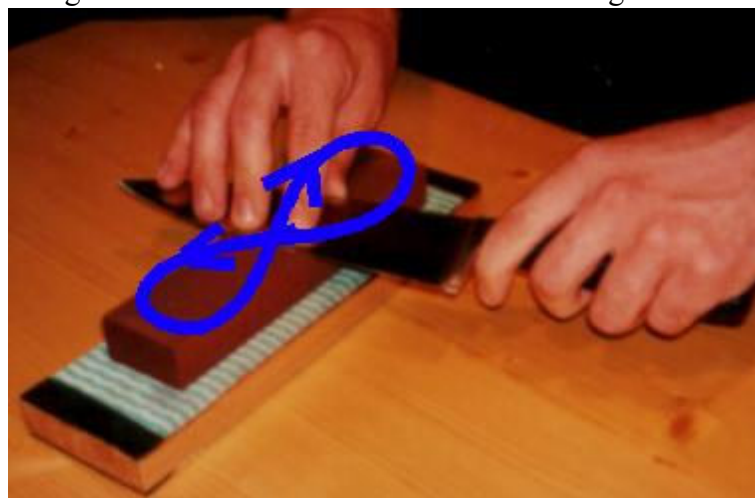


unteren Bild wird der Schleifstein von oben betrachtet. Auf dem

rechten Foto soll der gleiche Sachverhalt dargestellt werden, leider erkennt man das Anheben des Messergriffes nicht.



Wenn sich auf der gesamten oben liegenden Schneidenseite ein Grat aufwirft, dreht man das Messer auf die andere Klingenseite und bearbeitet diese. Beidhänder nehmen es dazu in der andere Hand, wie im unteren Bild gezeigt (ist die bessere Methode, sollte man auch als Rechts- oder Linkshänder mal ausprobieren), Rechtshänder oder Linkshänder können die Bewegung in der anderen Richtung mit der gleichen Hand nachvollziehen. Dabei sollte man darauf achten, den neuen Messerwinkel penibel einzuhalten. Man ist häufig geneigt, einen zu steilen Winkel zu wählen, um den Grat schnell wieder umklappen zu lassen. Dies würde auf Dauer zu einer einseitig geschliffenen Klinge führen. Daher empfehle ich, von Mal zu mal die Klingenseite auf der man mit dem Schleifen beginnt zu ändern.



Wirft sich nun auch wieder ein Grat auf, wird die Klinge mit einem Lappen gereinigt, damit keine größeren Schleifpartikel auf den nächsten feineren Stein gelangen. Der Schleifstein sollte nach dem Schleifen auch gereinigt werden, damit er sich auf Dauer nicht zusetzt.

Nun wird mit einem feineren Schleifstein die Prozedur unter dem gleichen Schleifwinkel wie zuvor wiederholt. Man sollte den Winkel um ein oder zwei Grad größer wählen (beim einseitigen Anschliff auf der planen Seite

natürlich auch hier das Messer nur plan auflegen!). Dies führt dazu, dass man schneller zu einem guten Ergebnis kommt. Der Druck, den man dabei auf die Klinge ausübt muss auf jeden Fall kleiner ein als beim groben Stein. Dadurch wird der Grat verkleinert und die Schneidenriefung wird feiner. Das wird für beide Klingenseiten wiederholt, bis man kaum noch einen Grat spürt, dann muss die Klinge noch abgewischt werden und danach wie im folgenden beschrieben abgezogen werden. Zieht man das Messer nicht ab, so bleibt der Restgrat stehen und klappt irgendwann beim Schneiden um und vermittelt das Gefühl einer stumpfen Klinge. Ziel der Arbeit mit dem Schleifstein ist es, den verbleibenden Grat so gering wie möglich zu machen. Am perfekttesten geht dies, wenn man als letzten Schritt beim Schleifen auf dem feinsten Stein das Messer nur noch in Schnittrichtung bewegt und nicht mehr in Klingenträgerichtung. Dies wiederholt man für beide Klingenseiten ein paar mal. Der Grat wird dann bei jedem Wechsel kleiner. Auf das Abziehen auf dem Leder verzichte ich dennoch nicht.

Bei Messern, die nur einen **einseitigen Anschliff** haben (z.B. japanische Küchenmesser und Hobel- oder Stecheisenklingen, oder ein sogenannter **Chisel Grind**) schleift man nur die Seite des Messers, die den Anschliff hat in einem Winkel, die Seite ohne Anschliff wird plan auf den Schleifstein aufgelegt und dann wird der Grat abgeschliffen. Die plane Seite schleife ich erst, wenn ich in der Feinheit schon bei einem recht feinen Stein angelangt bin.

**Wellenschliffmesser** oder **Messer mit partiellem Wellenschliff** sind nicht schön zu schärfen, wenn sie schon richtig stumpf sind. Ich verwende dazu einen kleinen dreieckigen Schleifstein von Spyderco oder Lansky. Ist der Wellenschliff einseitig, so wird zuerst nur die Seite mit den Wellen geschliffen. Man muss nun jede Welle einzeln schleifen, bis sich der Grat auf der ebenen Seite aufwirft. Danach wird die ebene Seite plan auf einem flachen Schleifstein geschliffen. Das Abziehen auf einem Leder sollte dann erfolgen, wenn man zuvor die gewellte Seite geschliffen hat, damit der Grat auf der ebenen Seite ist. Will man die gewellte Seite auch auf einem Lederstreifen abziehen, so nutzt man die Kante des Lederstreifens oder eines

Gürtels, die mit dem Poliermittel eingerieben wurde. Es gibt auch für die oben besprochenen Schärfssets Schleifsteine für Wellenschliffklingen, allerdings habe ich sie noch nicht ausprobiert. Wenn man die Messer vernünftig schärft, braucht man allerdings keinen Wellenschliff, denn die normalen Messer schneiden schon gut genug.

Abschließend möchte ich noch eine Bemerkung machen zu Messern, die häufig nachgeschärft werden müssen (z.B. **Metzgermessern**). Da diese Messer starken Einsatz erfahren und der einfacheren Schärfbarkeit halber aus weicherem Stahl gefertigt werden, sind sie einfach nachzuschärfen, werden jedoch auch schneller stumpf. Falls man solche Messer also häufig schärfen muss, kann einem die Handarbeit schon ein wenig auf den Geist gehen. Für einen Metzgermeister (Danke Rotamesa!) empfiehlt sich also durchaus die Anschaffung eines guten Nassschleifers, z.B. einer Tormek aus der 2000'er Reihe. Damit sind mit diesen Messern gute Schärfresultate in Bezug auf ziehende Schnitte festzustellen.

### Abziehen des Messers von Hand :

Um den Grat, der sich nach dem Schleifen des Messers auf der zuletzt beim Schleifen oben liegenden Schneidenseite gebildet hat zu entfernen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Grundsätzlich gilt : je feiner der Schleifstein, desto kleiner der Grat. Ich ziehe den Grat auf einem Lederstreifen aus Juchtenleder (in Birkenteeröl getränktes lohgar gegerbtes Leder (Lederinfos von [Herbert Weisshaupt](#))) ab, das mir dazu von einem Lederverarbeiter empfohlen wurde. Den Streifen habe ich auf ein ebenes Stück Holz geklebt (eine gehobelte Dachlatte oder ähnliches tut es auch). Es klappt auch recht gut mit einem glatten dicken Gürtel, ohne Nähte, Nieten oder ähnliches, der auch auf Holz geklebt werden sollte, damit man ihn auf der Schleifsteinhalterung fixieren kann.

Zuerst wird das Leder auf einem ca. 10 cm langen Streifen über die ganze Breite mit Polierpaste eingerieben (es gibt im Baumarkt oder besser im guten Werkzeugfachhandel feste Polierpaste (für Schwabbelscheiben), mit seifenähnlicher Konsistenz und Aussehen, die sich bei mir bewährt haben). Die Firma OTTO (nicht der Versandhandel) stellt gute Polierpaste für legierte Stähle (Emopol) her (ca. 12 DM), bei Dick feine Werkzeuge (siehe Links am Ende) kann man auch einen kleineren Polierpastenblock in Papier eingeschlagen, mit Adler drauf, (ca. 6 DM) per Internet bestellen. Zur Not tut es auch die blaue Paste aus einem Schwabbelscheibenset von Wolfcraft.



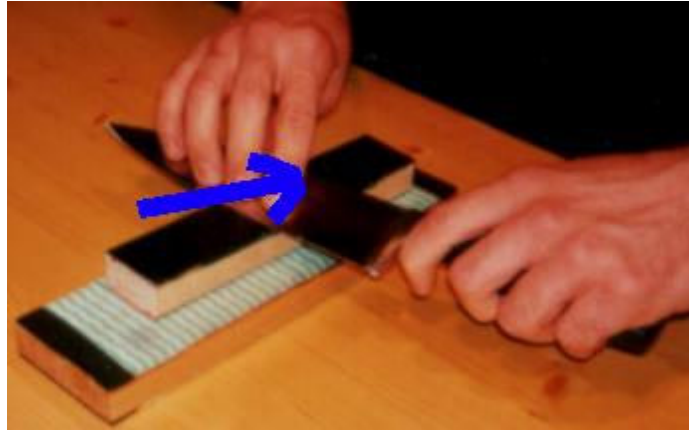
Im Messerforum wurde auch von einer Diamantpaste berichtet, die ich allerdings noch nicht ausprobiert habe. Die Ergebnisse sollen allerdings beeindruckend sein. Man streicht dann mit so einem Polierpastenblock über das Leder und reibt die Polierpaste mit dem Finger etwas tiefer in das Leder ein. Einfacher geht es, wenn man sich flüssige Polierpaste herstellt, da sie sich besser verarbeiten lässt. Dazu schabt man von dem festen Polierpastenstück kleine Krümel ab

(wenn man eine Filmdose mit feinen Krümelchen vollmachen will dauert das schon eine halbe Stunde oder mehr), die dann in Petroleum oder Öl gegeben werden. Unter fleißigem Rühren entsteht eine meist nicht ganz klümpchenfreie Polierpaste, die in einem kleinen Döschen (Fotofilmdose) aufgehoben wird. Damit wird dann der Lederstreifen eingerieben.

Das Leder legt man mit der Holzseite auf eine rutschfeste Unterlage, z.B. die gleiche, die schon zum Messerschleifen benutzt wurde. Falls die Unterlage vom Nassschleifen feucht ist wurde, oder Schleifstaub, bzw. Schleifpartikel auf der Unterlage sind, ist diese unbedingt zu reinigen, damit sich diese

Körner nicht in die feine Abziehschicht eindrücken und beim Abziehen Scharten in die Schneide machen. Nun stellt man fest, auf welcher Schneidenseite sich der Grat in welchem Bereich befindet, indem man entgegen der Schnittrichtung mit den Finger an der Schneide entlang fährt und auf ein leicht kratzendes Gefühl achtet. Der Grat erzeugt dieses Gefühl. Einen sehr kleinen Grat kann ich mit meinen klobigen Fingern kaum noch spüren, dann versuche ich den Grat bei sehr guten Lichtverhältnissen als hellen Streifen auf der Schneide zu sehen.

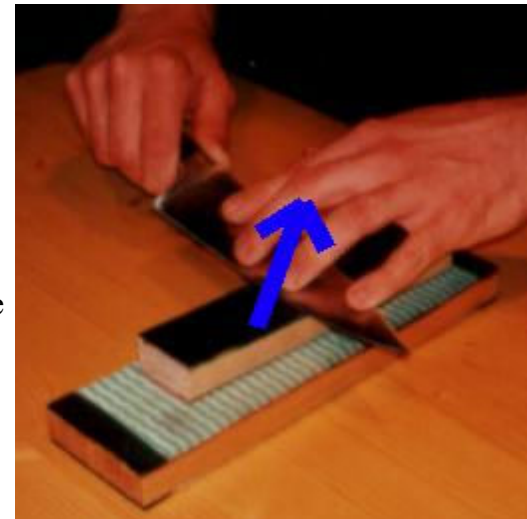
Dann legt man das Messer auf den Lederstreifen und zieht es in dem gleichen Winkel **entgegen** der Schnittrichtung über das Leder, den man schon beim Schleifen einzuhalten versucht hat. Dies macht man besonders an den Stellen, wo das kratzige Gefühl beim Schneiden besonders intensiv war. Nach ca. drei bis vier Strichen (je nach Gratgröße) kontrolliert man wieder die Klinge auf den Grat und wiederholt die Behandlung mit weniger Strichen, falls noch ein Grat vorhanden ist. Meist legt sich der Grat auch wie beim Schleifen um und taucht auf der anderen Seite wieder auf, deshalb immer beide Seiten kontrollieren und bearbeiten. Beim Abziehen darf man nicht zu



kräftig das Messer auf das Leder drücken, da es sich sonst an der Schneide verformt und die Klingenkante ballig macht.

Ist auf beiden Seiten kein Grat mehr zu spüren, so muss man nur noch die Klinge reinigen (vorsichtig mit Wasser und Spülmittel oder mit Alkohol, damit auch ja die letzten Schleifpartikel der Polierpaste entfernt werden und nicht die frisch geschärfte Klinge zerstören können).

Wenn man ganz besonders hochwertig schärfen will, kann man auch einen zweiten Lederstreifen, der wie oben beschrieben auf ein Stück Holz geklebt wurde, mit Chromoxidfarbe (gibt es bei Öl- und Acrylfarben für Künstlerbedarf und ist ein Grünton) einstreichen und trocknen lassen. Nimmt man Acryl- statt Ölfarbe, so wird der Lederstreifen recht hart und die Farbe ist widerstandsfähiger gegen die Behandlung mit dem Messer. Wenn die Acryloberfläche nach dem trocknen zu glänzend ist und damit zu wenig Abtrag hat, einfach mit einem feinen SiC Schleifpapier drüberschleifen und schon ist der Riemen einsatzfähig. Dies dient dazu die geschlossene Acrylfläche zu "öffnen", um die Chromoxidpartikel, die unter der Acrylfläche "schlummern" zugänglich zu machen. Mit diesem Streifen zieht man dann ein letztes Mal die Klinge unter Berücksichtigung der eben genannten Dinge ab. Man muss wirklich Chromoxidfarbe nehmen, da die Härte der Farbpigmente größer als die von Stahl ist und man deshalb damit Stahl bearbeiten kann. Die Farbbeschichtung des Lederstreifens reicht für ca. 10 bis 20 Anwendungen. Danach muss der Streifen neu beschichtet werden.



Man kann auch versuchen den Grat mit einem feinen Schleifstein zu entfernen. Dazu muss man die Klinge nur in Schnittrichtung mit sehr wenig Druck über den Schleifstein bewegen und nach jeder Bewegung die Klingenseite wechseln. So wird der Grat immer kleiner, allerdings ist es schwierig bei so vielen Seitenwechseln den Schleifwinkel konstant zu halten. Ich ziehe den Lederstreifen für die perfekte Klinge bei meinen motorischen Fähigkeiten vor ;-).

Die maschinelle Alternative, um den Grat zu entfernen, ist im übernächsten Kapitel beschrieben, ich kann sie allerdings nicht ruhigen Gewissens empfehlen.



## Prüfen der Schärfe eines Messers

Um die Schneidfähigkeit einer Klinge zu bestimmen ziehe ich die Rasierprobe den anderen Proben vor. Dazu nimmt man das geschärfte Messer in die Hand und streicht damit vorsichtig über seinen nackten Arm in ungefähr dem Winkel, in dem auch das Messer geschärft wurde (nicht in der Arm schneiden!). Dabei sollte die Armbehaarung abrasiert werden. Erstaunlicherweise ist es schwieriger die Haare gegen den Strich abzurazieren als mit dem Strich. Falls jemand hierfür eine Erklärung hat kann er sie mir gerne mailen. Wenn die Klinge diesen Test besteht, dann ist sie ausreichend scharf für den schiebenden Schnitt. Allerdings muss ich darauf hinweisen, dass dies nur für Klingen gilt, deren Grat schon wegpoliert wurde, da ansonsten der Grat selbst sehr scharf ist und die Haare abrasiert. Beim Gebrauch klappt dieser Grat aber bald um und das Messer ist stumpf.

Den extremsten Test, um die schiebende Schneidfähigkeit zu beurteilen, hat mir **Roman Landes** zugetragen. Dazu muss man sich ein Haar ausreißen (wenn ihr soviel Haarausfall habt wie ich, ist dies nicht mehr nötig), es fest zwischen die Finger nehmen und versuchen es mit dem Messer so zu schneiden, dass als Widerstand nur die Biegesteifigkeit des Haares zum tragen kommt. Oftmals passiert es, dass das Haar dabei ein wenig ausweicht und man es nicht ganz durchtrennt, sondern nur der Länge nach spaltet. Auch wenn dieser Test eigentlich "Haarspalterei" ist, zeigt er doch deutlich die Klingeunterschiede. Eine Klinge so scharf zu schleifen, dass sie nach dem Polieren diesen Test besteht gelingt nicht mit jedem Stahl. Mir ist dies nur mit **nicht rostfreien** Stählen gelungen (schwedische Dreilagenmesser von Frost, Herder Windmühlenmesser und einem Solinger Klappmesser von Schnippering, sowie meinem Rasiermesser von Eickenberg, einem rostfreien Helle Dreilagenstahl Messer und erstaunlicher Weise auch einem japanischen ATS 34 Messer von Golden Deer). Dieser Test klappt bei mir aber nur direkt nach dem Schärfen, die Klinge altert wohl auch ein wenig beim Rumliegen an der Schneide.

Das dieser Test am besten mit den rostenden Messer klappt, liegt an der Feinkörnigkeit des Stahles, die bei den rostenden durch den geringen Chromanteil feiner ist als bei den rostfreien. [Herbert Weisshaupt](#) hat mir dies näher erläutert.

Natürlich kann man auch einen Schneidtest durchführen. Schneidet man einen Karton mit einer Wellpappeeinlage senkrecht zu den Wellen durch, so kann man an Hand des Ausfransens der durchschnittenen Pappe die Schärfe beurteilen. Ein scharfes Messer franst die Pappe kaum aus.

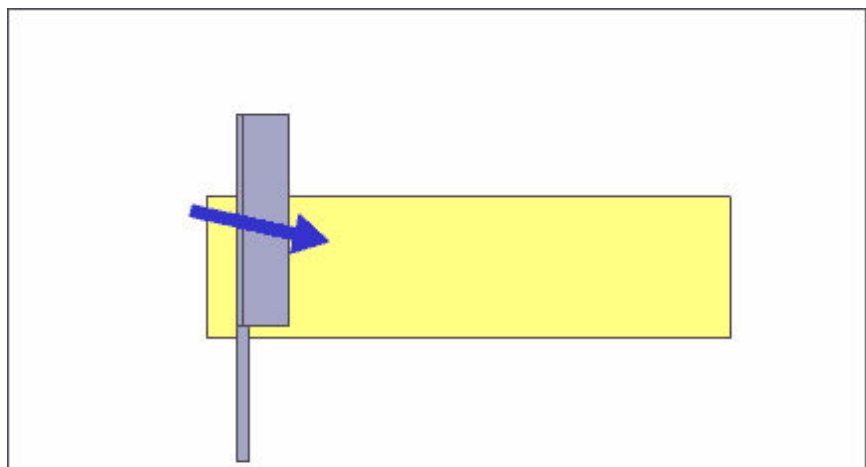
Will man die Schärfe zum ziehenden Schneiden prüfen, sollte man auch einen solchen Schnitt durchführen. Ich rolle dazu ein Taschentuch oder Küchenpapier eng zusammen und schneide hinein. Je nachdem wie tief das Messer pro Schnittlänge eindringt ist die Schärfe größer oder geringer. Man kann natürlich auch eine Tomate in hauchdünne Streifen zerlegen, das geht nur mit einem scharfen Messer richtig gut. Die gezahnten Messer zerreißen die Tomate dabei, wenn die Scheiben dünn werden.

---

## Schärfen von Rasiermessern

Rasiermesser haben empfindliche Schneiden, deshalb erfordert das Schärfen einiges an Sorgfalt.

Rasiermesser werden nur sehr selten (je nach Vorsicht bei der Nutzung und Stahlqualität ca. alle 2 bis 12 Monate) auf einem sehr feinen Stein geschärft. Gute Erfahrungen habe ich mit einem 6000'er japanischen Wasserstein, dem Apex Supra (820), den Müller Wasserabziehsteinen



(vertrieben durch Herberz) und harten Arkansas Steinen. Allgemein kann man sagen, je feiner, desto besser. Das

Rasiermesser wird mit dem Rücken auf den Stein gelegt, die Schneide berührt somit den Schleifstein immer im gleichen Winkel. Das Schleifen sollte mit sehr wenig Druck ausgeführt werden, damit die dünne Klinge nicht durchbiegt (sonst berührt die Schneide den Stein gar nicht). Das Schleifen wird immer in Schnittrichtung ausgeführt, die Klinge wird nicht über den Stein gegen die Schnittrichtung zurückgezogen. Nach jedem Schärferstrich wird das Rasiermesser über den Rücken gedreht und gleichzeitig nach oben geschoben. In der kleinen Animation rechts wird dies verdeutlicht. Das Messer darf dabei auf keinen Fall über die Schneide gedreht werden, sonst ist die Schärfe hin und man kann wieder von vorne beginnen.

Ist das Messer auf diese Weise geschärft worden, folgt das Abziehen des Rasiermessers auf der grünen Seite eines Lederriemens oder Streichblocks. Beim Abziehen auf dem Lederriemen darf nur wenig Druck auf das Rasiermesser ausgeübt werden. Das Abziehen erfolgt entgegengesetzt zu der Schärfrichtung, damit man nicht in das Leder hineinschneidet. Die Bewegung des Messers beim Abziehen sieht analog zu der Bewegung beim Schärfen aus, nur das man sich die Klinge umgedreht vorstellen muss, so dass das Messer gezogen wird. Danach wird das Messer auf der nicht grünen Lederseite abgezogen. Man sollte die Schärfe einer Rasierklinge aus diesem Grund nach dem Abziehen nur durch den [Roman Landes](#) Test überprüfen, die anderen Tests sind zu grob.

Um das Messer für die tägliche Rasur scharf zu halten, genügt ein Abziehen auf dem Streichriemen. Dieser besteht aus zwei Seiten, die eine hat eine Chromoxidschicht (grün) und die andere ist nicht behandelt, bzw. wird mit einer weißen oder klaren antiseptischen Paste eingerieben. Das Rasiermesser wird vor jeder Rasur auf der Seite nicht grünen Seite abgezogen. Dies dient dazu die empfindliche Schneide wieder aufzurichten. Die Abziehriemen haben meistens eine Hanfrückseite, die ebenfalls zum Aufrichten der Schneide dient. Danach wird auf der Lederseite weiterabgezogen.

Bei der Rasur biegt die Schneide durch den Kontakt mit den Haaren ein wenig um. Würde man das Rasiermesser direkt nach dem Rasieren abziehen, so würde man diese Stellen abpolieren und man erhält auf Dauer eine schartige Schneide, die häufiger auf dem Stein geschärft werden muss. Wenn das Messer ein wenig stumpfer geworden ist, dann wechselt man auf die grüne Seite, diese Seite hat nämlich mehr Abtrag als die andere.

Die Schneide des Rasiermessers richtet sich allerdings mit der Zeit wieder auf. Deshalb sollte das Abziehen des Rasiermessers vor der Rasur vollziehen, damit die Schneide nicht so schnell schartig wird. Am besten ist es, wenn man mehrere Rasiermesser hat, die man im Wechsel benutzt, damit die Schneide viel Zeit hat sich wieder aufzurichten.

Ein paar warme Worte noch zum Streichblock : Ein Streichblock ist ein Lederstreifen, der elastisch über eine einfache Mechanik gespannt wird, bzw. durch eine Holzkonstruktion elastisch aufgehängt ist. Das Leder hängt quasi in der Luft. Streicht man nun mit dem Rasiermesser über das Leder, so biegt sich das Leder leicht durch. Dadurch tritt an der Schneide ein größerer Schneidenwinkel als beim Schärfen auf dem ebenen Schärferstein auf. Dies bewirkt, dass die Schneide einen minimalen zweiten Anschliff in sehr guter Qualität bekommt. Würde sich das Leder nicht durchbiegen, so müßte man diesen Anschliff auf der gesamten Schneidenbreite ausführen, was bei dem geringen Abtrag durch den Streichblock sehr lange dauern würde. Die Durchbiegung dient also dem schnellen Abziehen des Rasiermessers.

Den Link zu einer Homepage, die sich ausschließlich mit dem Thema der Nassrasur beschäftigt möchte ich auch nicht verschweigen : Die [Nassrasurseite](#), hier gibt es auch einen interessanten Newsletter zu abonnieren. Eine sehr gute Englischsprachige Seite, die ausführlich über das Schärfen und Abziehen und vor allen Dingen auch über die Bewegungsablauf beim Rasieren selbst berichtet, ist die [Razorcentral](#).

## Wetzstähle

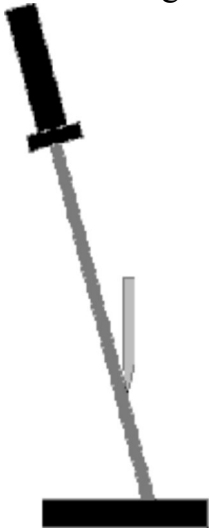
Wetzstähle dienen eigentlich dazu, den Grat des Schneide, der durch das Auftreffen der Klinge auf harte Materialien (Knochen) umgebogen wird, wieder aufzurichten. Es gibt sie in verschiedenen Arten :

Die bekannteste Art dürfte der **grobe längsgeriefte Stahlstab** sein. Gute Erfahrungen habe ich hier mit einem Wetzstahl von Zwilling für ca. 40 DM gemacht.

Leider fast vergessen im privaten Bereich ist der **polierte Stahlstab ohne Riefen**, man bekommt ihn nur sehr selten zu Gesicht. Er müßte zum Aufrichten des Grats der ideale Stab sein. Von der Firma Eicker habe ich einen solchen Wetzstahl gekauft und bin bisher recht zufrieden mit ihm. Die Firma vertreibt Ihre Produkte nicht über den Handel, so dass man sich direkt an sie wenden muss (Wilhelm Eicker, Tersteegenstr. 25, 42653 Solingen, Tel. 0212-59841). Bei dem Besuch hat sich sogar der Firmenchef für mich Zeit genommen, nicht nur deshalb hat die Firma einen guten Eindruck bei mir hinterlassen. Im Ausland und in Fleischereibetrieben haben diese Wetzstähle noch einen größeren Stellenwert und können dort wahrscheinlich auch leichter bezogen werden.

Dann sind noch die **kombinierten Wetzstähle** (z.B. mit Diamant- oder Keramikbeschichtung) zu nennen. Diese Wetzstähle sollen eine Mischung aus Wetzstahl und Schleifstein bilden. Meiner Meinung erfüllen sie aber beide Kategorien nur unvollkommen. Mit dem diamantbeschichteten Stab von Victorinox komme ich wegen seiner Grobheit kaum zurecht. Der keramische Stab von Zwilling gefällt mir da schon besser, er ist für einen keramischen Stab relativ fein. Ich benutze ihn um die nach innen gewölbten Schälmesser wieder zu schärfen.

## Anwendung der Wetzstähle



Der einfache (nicht der kombinierte) Wetzstahl sollte sehr häufig zwischen den Schleifperioden benutzt werden, damit das Messer lange seine Schärfe behält. Auch bei härteren Stählen habe ich mit dem Wetzstahl gute Erfahrungen gemacht.

Die längsgeriefen Wetzstähle dienen dem ursprünglichen Zweck des Grataufrichtens noch ein wenig. Allerdings habe ich mit dem schnellen wetzen der Messer, wie man es oft in Dönerbuden oder Metzgereien zu sehen bekommt keine so guten Erfahrungen gemacht. Vielleicht sind meine Koordinationsfähigkeiten einfach zu gering. Außerdem kann durch die schnelle Bewegung ein hartes Auftreffen des Messers auf den Wetzstahl nicht ausgeschlossen werden. Dadurch können Dellen in dem Messer entstehen. Weiterhin kann man bei der schnellen Methode den Schneidwinkel nur unvollkommen beibehalten.

Aus diesem Grunde benutze ich den Wetzstahl wie folgt : Er wird senkrecht auf eine rutschfeste Unterlage gestellt. Dann kippt man den Wetzstahl soweit zur Seite, bis man den halben Keilwinkel erreicht hat (falls jemand das V-Schärfset von Lansky oder Spyderco kennt, das Wetzen geht analog). Das Messer wird nun im unteren Bereich des

Wetzstahles an den Wetzstahl herangeführt, die Klingenschneidrichtung wäre senkrecht zur Unterlage.

**Jetzt bewegt man das Messer allerdings nicht in Schneidrichtung sondern vorsichtig, beinahe ohne Seitendruck gegen die Schnittrichtung.** Man zieht also das Messer hoch und gleichzeitig zu sich. Für die andere Klingenseite wiederholt man diese Prozedur, jedoch kippt man den Stab zur anderen Seite. Durch diese recht harmlose Behandlung kann man vorsichtig den Grat aufrichten, ohne ihn abzureißen.

Eine ähnliche Behandlung würde ich für polierte Wetzstähle vorschlagen.

Danach prüfe ich den Grat noch einmal mit dem Finger und wenn ich einen kleinen Grat spüren kann, dann ziehe ich das Messer noch einmal auf dem oben beschriebenen Lederriemen ab.

Bei den kombinierten Wetzstählen wende ich das gleiche Verfahren an, dabei fühlt man sich auch vom Abtragsgefühl an die V-Schleifsets erinnert. Ich verwende sie ausschließlich zum Schärfen, da sie das Material abtragen und somit auch jeden umgebogenen Grat entfernen anstatt ihn aufzurichten.

---

## Schleifvorrichtungen :

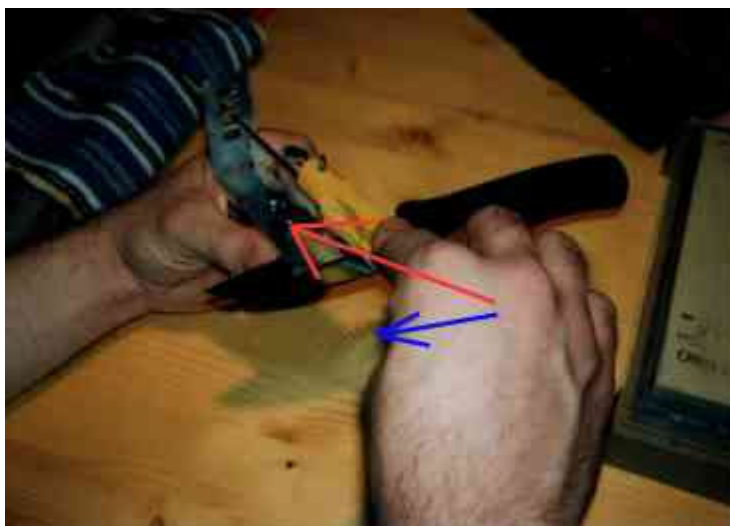
Es gibt Schleifsets, bei denen das Messer in einem bestimmten Winkel zum Stein gehalten wird.

Entwickelt wurden sie, um Menschen ohne Messerschärferfahrung es zu ermöglichen, selber Messer zu

schärfen.

### Das Lanskyprinzip:

Diese Sets sind nicht schlecht, wenn man einem neuen Messer einen genauen Winkel geben will. Mir persönlich missfallen die meist ziemlich schmalen Schleifsteine, die leicht verkanten. Mit dem Schleifset von Lansky (vergleichbare gibt es von DMT, Gatco und Frost) habe ich unter Beachtung der oben genannten Einschränkungen ziemlich gute Erfahrungen gemacht. Hiermit kann man ohne große Mühe und Erfahrung scharfe Messer hervorzaubern. Mir macht das Schleifen mit einem solchen Set nicht viel Spaß, da die Anforderungen an den Schleifenden nicht allzu hoch sind. Wenn einem das Schleifen selbst am Herzen liegt und nicht bloß das scharfe Messer, dann sollte man lieber mit einfachen Banksteinen arbeiten. Subjektiv habe ich außerdem den Eindruck, dass sich **mit flachen Banksteinen bessere Ergebnisse** als mit solchen Schleifsets erzielen lassen, einige Schärferfahrung natürlich vorausgesetzt. Ich habe zwei Fotos eingescannt, die das Schleifen mit dem Lanskyset verdeutlichen sollen.

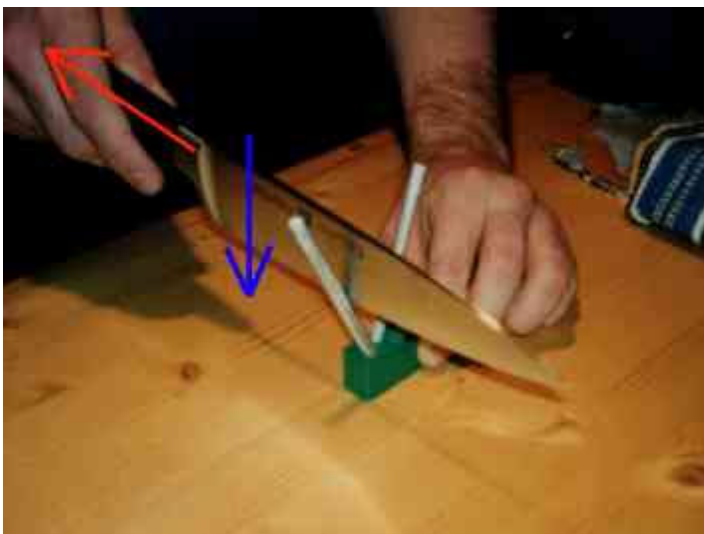


Der rote Pfeil deutet die Grundbewegung des Schleifsteines mit der rechten Hand an, die linke Hand wird nicht bewegt. Man schiebt den Schleifstein mit ein wenig Druck zur Halterung und zur Klingenspitze hin (aber nicht in einem mal ganz bis zur Spitze, sondern nur etwa die zwei- bis dreifache Schleifsteinbreite weit). Der blaue Pfeil deutet an, wie man nach einem Schleifzug (roter Pfeil) die rechte Hand ein wenig weiter zur Klingenspitze hinbewegt, bevor man den nächsten Schleifhub macht.

### Das Prinzip des V-Sharpener:

Zwei Keramikstäbe werden in eine Halterung in einem bestimmten Winkel eingesetzt. Das Messer wird senkrecht gehalten und in einer Schnittbewegung abwechselnd am linken und am rechten Stab heruntergeführt. Der Nachteil dieser Schleifeinrichtung sind die begrenzten Winkelmöglichkeiten (der Tri

Angle Sharpener von Spyderco ermöglicht zwei, die meisten anderen nur einen) und die wenigen Körnungen (der eben genannte Spyderco hat zwei, die meisten anderen nur einen). Durch seitliches Kippen des Messers kann man das Messer auch in anderen Winkel schleifen, allerdings ist dann der Vorteil der einfachen Winkelstellung des Schleifsets dahin. Die mir bekannten Varianten der V-Sharpener werden von Lansky (auf dem Bild einfach und billig, ca 30 DM), von Spyderco (Tri-Angle Sharpener, der ist um einiges hochwertiger und teurer (um die 120 DM), hat vier Schleifsteine mit zwei verschiedene Körnungen, der Querschnitt der Schleifsteine ist dreieckig mit abgerundeten Kanten, gut um Wellenschliffklingen zu schleifen) oder auch von Gatco hergestellt.



Man setzt das Messer oben an einem der beiden schräg stehenden Keramikstäbe an und zieht es zu sich (roter Pfeil), während man gleichzeitig das Messer langsam nach unten gleiten läßt (blauer Pfeil). Man führt also eine schneidende Bewegung aus, bei der das Messer in das virtuelle Schnittgut eindringt. An dem linken Arm sieht man übrigens die Folgen des Schärfetestens mittels Rasierprobe ;-).

#### Schleifmittel von zweifelhaftem Ruf :

Es gibt auf dem Markt auch viele Messerschärfeinrichtungen, die Ihren Namen nicht verdienen. Diese Geräte schleifen meist nicht, sondern heben einen groben Span ab. Damit bekommt man kurzzeitig das Gefühl einer scharfen Klinge, solange der Grat, der dabei entsteht, noch nicht umgeknickt ist. Das Problem ist allerdings, dass man die Form der Klinge damit versaut, weil es ziemlich schwierig ist, den gleichen Anpressdruck auf der gesamten Länge der Klinge beizubehalten. Man bekommt mit solchen Mitteln auf Dauer eine hakenförmige Klinge, die nicht erwünscht ist. Solche Ausführungen werden meistens mit der einen Hand auf dem Tisch festgehalten und die Klinge wird ein paar mal durch, in einem bestimmten Winkel fixierte Hartmetallklingen oder Keramikplättchen, gezogen. Mit solchen Geräten hat

man selten Freude auf Dauer und sie reichen nur geringen Ansprüchen an die Schärfe. Auf jeden Fall sollte man kein gutes Messer damit traktieren!

---

## Maschinelles Schleifen und Abziehen

Es gibt **nicht viele gute** Möglichkeiten, ein Messer vernünftig mit Maschinenkraft zu schleifen. Viele Maschinen laufen zu schnell, erwärmen die Klinge zu sehr und erweichen dadurch den Stahl. Die Wassergekühlten Doppelschleifer sind meistens auch nicht allzu präzise.

Eine Ausnahme bilden die Messerschleifmaschinen der Firma **Tormek** (auch vertrieben durch Scheppach im guten Werkzeughandel oder direkt von Tormek bei Dick GmbH oder auch bei Dieter Schmid erhältlich). Für diese Maschinen ist einiges an sinnvollem Zubehör erhältlich. Verschiedenste Halterungen, um die zu schleifenden Schneiden zu fixieren. Ich nutze eine für größere Messer, um den Grundschliff bei Schneidwinkeländerungen durchzuführen.

Die Abtragsleistung der Supergrind-Schleifscheibe ist sehr hoch. Der dabei entstehende Schliff ist relativ grob, bezogen auf den Abtrag allerdings schon sehr fein. Der Hersteller empfiehlt, mit einem Siliziumkarbidstein die Feinheit der Scheibe zu ändern und dann ein zweites mal zu schleifen, aus Verschleißgründen vermeide ich dies jedoch und gehe danach direkt auf einen Bankstein über. Das Feinschleifen danach geht recht schnell, da die Tormek durch den runden Stein einen Hohlschliff erzeugt, so dass der feine Schleifstein die Schneide nur an zwei Stellen berührt. Direkt an der Schneide und am Ende des Hohlschliffs wird dann Material abgetragen.

An der Tormek ist neben der Nassschleifscheibe noch eine Lederabziehscheibe angebracht. Ein Lederband wurde auf eine Kunststoffscheibe aufgeklebt. An der Schnittstelle, wo der Lederstreifen zusammengeklebt wurde macht das Messer beim Abziehen einen kleinen Sprung, weil dort das Leder härter ist. Deshalb ziehe ich das Messer lieber von Hand ab.

**Fazit:** die Tormek ist eine gute Nassschleifmaschine zu einem hohen Preis (die kleine Variante kostet ca. 450DM, die große ca 800DM). Sie ist sehr gut zum Vorschleifen eines stumpfen Messers oder zum Ändern des Anschliffwinkels zu gebrauchen. Für den Feinschliff nehme ich lieber die schon bekannten Banksteine.

In dem Buch "**Messerschärfen wie die Profis**" aus dem Venatus Verlag wird vorgeschlagen die Messer mit einem Bandschleifer zu schleifen. Für meinen Geschmack nimmt der Bandschleifer das Material zu schnell ab und die Oberflächengüte ist für feine Messer zu grob, da es nicht beliebig feine Bänder zu kaufen gibt. Für sehr bedenklich halte ich auch die Erwärmung des Stahles durch den Bandschleifer. Denn entgegen der Aussage des Autors können schon bei augenscheinlich relativ niedrigen Temperaturen Erweichungen des Messerstahles auftreten. Die Temperatur im Mikrometerbereich der Schneide kann man nicht prüfen und sie erreicht beim Bandschleifer sehr schnell Bereiche von 500°C bis 600°C. Für leidenschaftliche Messerschärfer mit perfektionistischem Hang halte ich dieses Buch für wenig sinnvoll. Den Grat nach dem Schleifen am Bandschleifer wird nach diesem Buch an einer Schwabbelscheibe, die in einer stationären Bohrmaschine eingespannt wird, entfernt. Davon halte ich wegen der Erwärmung der Schneide ebenfalls nicht viel. Man muss dabei **verdammt aufpassen**, dass einem das Messer nicht aus der Hand gerissen wird und wie ein Wurfmesser durch die Gegend fliegt. Niemals mit der Schneide gegen die Laufrichtung arbeiten! Die Schwabbelscheibe ist wirklich ein weitaus gefährlicheres Werkzeug, als es im ersten Augenblick erscheint. Hierfür übernehme ich natürlich keine Haftung! Wenn man nicht widerstehen kann und diese Methode genauer beschrieben haben möchte, so sollte man sich lieber das "**Messerbuch**" aus dem Venatus Verlag kaufen, das das eben genannte Buch bis auf wenige Bilder vollständig enthält und noch ein paar Informationen über Messer und Äxte parat hat.

---

## Links

## Messerschleifen

Link	Beschreibung
<a href="#">Apex</a>	eine Firma, die Schleifsteine herstellt und auch originale Arkansas Brocken vertreibt, das Bestellen der Steine nur über den Fachhandel
<a href="#">Lapport</a>	ein weiterer Schleifsteinhersteller, bei dem man sogar direkt bestellen kann, allerdings zu ungünstigen Konditionen
<a href="#">Dick feine Werkzeuge</a>	ein Werkzeughandel der viele Schleifsteine (japanische (Kunst und Natur), Arkansas, belgische Brocken und Diamantsteine) und auch sonst sehr interessante Handwerkzeuge führt, hier kann man sich ruhig mal einen Katalog senden lassen, es gibt auch eine tolle Zweigstelle in Metten bei Deggendorf (Bayern), wo man alle Werkzeuge ausprobieren darf
<a href="#">Dieter Schmidt feine Werkzeuge</a>	das Sortiment ist kleiner als das von Dick, aber ein Preisvergleich lohnt sich allemal, außerdem ist der Mindestbestellwert für versandkostenfreie Bestellungen geringer als bei Dick
<a href="#">DMT</a>	Diamantschleifsteine
<a href="#">Lansky</a>	unter anderem werden Schleifsysteme, die die Position des Messers zum Schleifstein fixieren von dieser Firma produziert
<a href="#">Steve's Knife Sharpening Site</a>	eine sehr gute englische Messerschleifseite, weitaus besser als meine eigene
<a href="#">Razoredge systems</a>	eine amerikanische Firma, die tolle Winkelhalter zum Schleifen herstellt

## Messerforen und Rasiermesserseiten

<a href="#">Messerforum</a>	ein Diskussionsforum über Messer, deren Herstellung, Händlerbewertungen, einfach alles, was der Messerfan braucht, die Gemeinde besteht aus sehr gut informierten Messerfans, Messermachern und Messerhändlern die <b>jede Frage kompetent beantworten</b> können
<a href="#">Bladeforum</a>	das gleiche im Amerikanischen Raum
<a href="#">Razorcentral</a>	eine englischsprachige Homepage, die die meisten Fragen über die Rasur mit dem Rasiermesser beantwortet
<a href="#">Nassrasur</a>	das deutsche Pendant zum Razorcentral befindet sich noch in der Entwicklung, zeigt aber einen sehr guten Start, man kann sich auch in eine Yahooogroup zu dem Thema eintragen

## Messerläden

vorab ein Hinweis : viele Internetmesserhändler bieten Messer zu **besseren Konditionen** an, als sie in den Katalogen der "Großen" (Magnum, Hertz) angeboten werden.

Link	Wertung	Beschreibung	Versand und Bestellung
<a href="#">Toolshop</a>	+++++	ein sehr guter Messerladen, der viele Messer und ein paar Schleifsteine (auch Schärfföle) zu sehr guten Preisen führt, die Bestellkonditionen können sich auch sehen lassen; ein sehr guter	1

		Kundenservice ist auch miteingeschlossen (Gruß an Stefan Müller)	
<a href="#">Messer-Rödter</a>	++++	Messer Rödter führt alle Messer von Herbertz, Böker, Global, sowie viele andere Marken (für Sammler nach Anfrage zu Sonderpreisen), hochwertige Firmenmesser kann man hier günstig erwerben, ein klasse Laden mit Geschäftsstelle in Hof, wer dorthinkommt sollte mal dort vorbeischauen (Altstadtpassage in 95028 Hof)	
<a href="#">Wolfster Knife Shop</a>	++++	Vergleichbar mit dem Toolshop, etwas weniger Schärfezubehör (aber Lansky Sets bis auf das Diamant Set 10 bis 17 DM billiger als der Toolshop!), gute Preise, etwas längere Lieferzeiten, da keine Lagerhaltung	1 und 2
<a href="#">Solinger Schneidwaren</a>	+++	viele Solinger Messer, aber auch ausländische Messerfirmen werden vertreten, das Angebot umfasst viele Küchenmesser	1 und 2
<a href="#">Knifeshop</a>		nicht ganz so gut wie der Toolshop, aber dennoch eine Erwähnung wert	

Schlüssel : 1 keine Versandgebühren in Deutschland, 2 keine Mindestbestellgebühr

## Messerhersteller

Link	Beschreibung
<a href="#">Herbertz</a>	ein Messergroßhändler, bei dem auch viele kleinere Messerläden bestellen; ein kleiner Katalog (messerclub) kann bestellt werden
<a href="#">Böker</a>	unter dem Titel Magnum tritt dieser Messerhersteller auch als Versender für viele andere Messermarken auf; ein kostenloser Katalog kann bestellt werden
<a href="#">Puma</a>	eine alteingesessene Solinger Messerfirma, die bekannt für ihren guten Stahl ist; die hochwertigen Messerklingen werden einzeln auf ihre Härte getestet, vorsicht vor der einfachen Serie aus 440A Stahl, nicht mit den guten verwechseln
<a href="#">Robert Herder Windmühlmesser</a>	diese Firma stellt meiner Meinung nach sehr gute rostende Kochmesser her, die Klingen werden dünn ausgeschliffen und lassen sich sehr gut schärfen
<a href="#">Buck</a>	eine amerikanische Messerfirma, die ebenfalls einen schönen Klingensteinahl (154CM) verwendet
<a href="#">Gerber</a>	Messer mit etwas weicherem Stahl und gute Tools kommen aus dieser Messerschmiede
<a href="#">Leatherman</a>	diese Firma produziert hauptsächlich Messertools mit Zange, in hochwertiger Qualität
<a href="#">Spyderco</a>	neue Designvarianten von Klappmessern Messern in sehr guten Stählen und gute keramische Schleifsteine
<a href="#">Fällkniven</a>	schwedische Outdoormesser
<a href="#">Martini</a>	Finnenmesser
<a href="#">Victorinox</a>	gute Schweizer Messer, gutes Tool
<a href="#">Wenger</a>	die zweite Firma, die originale Schweizer Messer herstellen darf, ich ziehe von der Schärfebarkeit her die Victorinoxmesser vor



## Messermacher und Materiallieferanten

Link	Beschreibung
<a href="#">Günther Böhle</a>	ein guter Messermacher, der Custom Messer noch zu bezahlbaren Preisen anbietet und viele Tips für andere Messermacher im Messerforum bietet, vielen Dank nochmals Günther
<a href="#">Markus Balbach</a>	ein Schmied, der gute Messer selber herstellt
<a href="#">Wolfgang Dell</a>	ebenfalls ein bekannter Messermacher, der das erste Forumsmesser des Messerforums gemacht hat
<a href="#">Thomas Künzi</a>	ein schweizer Messermacher, der innovative Messer und Messerscheiden herstellt
<a href="#">Wolf Borger</a>	ein deutscher Messermacher, der auch viele Stähle, Griffmaterialien, Werkzeuge und anderes Zubehör für andere Messermacher anbietet
<a href="#">Blades and More</a>	Messer und Materialien zu deren Herstellung werden von ihm verkauft, ebenso verschiedene Sorten von Polierpasten
<a href="#">The Bear Gallery</a>	ein sehr guter Lederladen in München, der seine Sachen auch über das Internet vertreibt, der Lederfaden und die Nähadeln, sowie den Nahtvertiefer dieser Firma kann ich sehr empfehlen

## Werksverkauf

Viele Messerhersteller bieten auch einen Werksverkauf ihrer Waren in Räumlichkeiten nahe der Produktionsstätte an. Ich selbst habe in Solingen die beiden Firmen [Eicker](#) (Tersteegenstr.25, 42653 Solingen, Tel. (0212) 598 41) und [Burgvogel](#) (Burger-Landstraße 60 in Solingen, Tel. (0212) 421 31) besucht und war von diesen Besuchen begeistert! Viele Messer aus eigener (Eicker und Burgvogel), aber auch aus fremder Produktion (nur Burgvogel) sind sagenhaft günstig. Auch einen diamantbeschichteten Wetzstahl, den ich mir vor einem Jahr für 45 DM in einem kleinen Haushaltswarenladen gekauft habe (zu einem mir damals günstig erscheinenden Preis), habe ich bei dem Werksverkauf von Burgvogel für 22,80 DM gesehen.

Die Firma Eicker stellt Küchenmesser in verschiedenen Ausführungen her. Diese Messer werden nicht über Händler vertrieben, der Hersteller liefert sie eigentlich nur an Großabnehmer, aber im Werksverkauf kann man auch an diese Messer kommen. Die Firma Burgvogel stellt ebenfalls Küchenmesser her (auch rostende!) und vertreibt ein paar interessante einfache Arbeitsklappmesser, ebenfalls aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl und feststehende Messer.

## Messersport

Link	Beschreibung
<a href="#">Messerwerfen</a>	eine gute Seite, die sich ganz dem Thema Messerwerfen verschrieben hat und einige Bücher zu diesem Thema vorstellt

Home



Falls jemand noch Anregungen zu dieser Seite hat kann er mir gerne [mailen](#).