

## HAND OUT: MESSER

Es gibt kein schlechtes Messer!  
Messer sind immer so gut wie der Benutzer.

### Es gibt kein ideales Messer für alles!

**Scheide**: Schwerpunkt möglichst tief (kein drehen des Messers in Scheide möglich und somit rausfallen), unten offen damit Feuchtigkeit raus kann, guter Sitz am Gürtel oder um den Hals, gut vernäht oder Plastikmaterial. **Klinge**: sichtbar durchgehende Klinge (da oft kleine Kerbe an Stahl, so Sollbruchstelle durch Vibrationen beim arbeiten), **Dicke**: 3,4 bis 3,8 mm, Hohlschliff, nicht konisch! (höhere Reibung, bleibt stecken) auch von Spitze bis Fehlschärfe da Messer klemmt (beim spalten und bohren) guter Sitz des **Griffes** gegen abrutschen, (man soll blind wissen wie das Messer steht, ist wichtiger wie Augenarbeit!) am besten seiner Hand anpassen, **Spitze**: am besten Tropfenform, wenn zu spitz, macht man viel kaputt und kann zudem nicht an Knochen entlang gleiten.

### Schleifen

**Messer sollte eigentlich immer mit entsprechendem Schleifstein verkauft werden, denn ein stumpfes Messer ist ein gefährliches Messer!**

Winkel des Schliffes hängt von Zweck ab z.B. Tierverarbeitung wie Rasierklinge (flach, bis 18 Grad) Taschenmesser (universell ca. 22 Grad) Holzbearbeitung stumpfer (ca. 25 Grad)

Flintstein mit gleichem Grad - Schliff ist viel schärfer als Skalpell! Klinge vor Kauf mit großer Lupe (8 bis 12 x) anschauen wegen Schleifspuren. Wichtig ist immer gleicher Winkel, idealerweise ganze Länge der Klinge durchziehen.

1: Grad fühlen, 2: Nagel 45 Grad und schauen ob Klinge runterfällt, 3: Daumen zurückziehen, 4: Daumen vorschieben.

**Tipps**: Mit anderen Schleifstein, Schleifstein anrauen und putzen, Zeitbedarf: je nach Stahl, allgemein: ca. 20 min bei stumpfen Messer. Schleifstein sollte immer härter sein wie Messer (kein Sandstein), am besten Diamant (härtester Stein). **1** schleifen, dann **2** polieren der Klinge, damit Schnitthaltigkeit gewährleistet! Als Wetzstahl kann anderes Messer(rücken) hergenommen werden. Auch Lederschuhe usw. geeignet. (Theoretisches Ideal: zwei Winkel, Schleifform für draußen: erst 20 Grad, dann 25 Grad (wenn man lange keine Möglichkeit hat zu schleifen kann man bis auf 30 Grad gehen).

Messer kann man nicht schleifen wenn es fettig ist! Bei maschinellem Schleifen ist wichtig, das das Stahl nicht blau wird, denn so ist Qualität für immer verloren. Wenn man mit Winkel nicht mehr sicher ist immer flacher werden!

Wenn einmal zu steil war ist die Arbeit kaputt!