

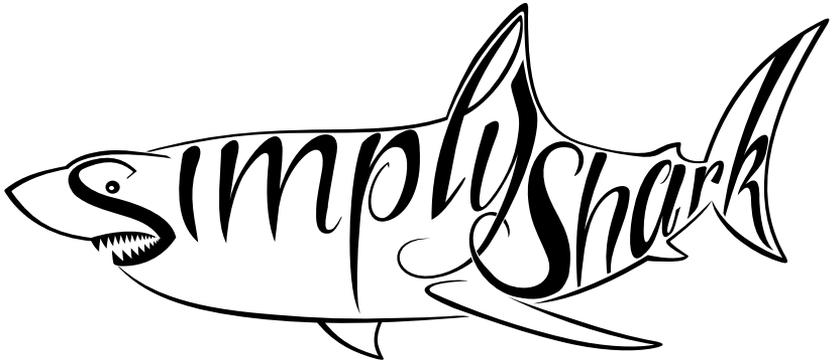


Jens Kubesch

EINFACH SCHARF



Anleitungen zu
verschiedenen Techniken des Messerschärfens
mit wertvollen Tipps für Anfänger und Fortgeschrittene



Jens Kubesch

EINFACH SCHARF

© 2015/2021 Jens Kubesch

2. überarbeitete und erweiterte Auflage

Lektorat: Karin Kubesch, Arnhold W. Blumenthal

Fotos: Karin Kubesch, Wüsthof GmbH

Covergestaltung: Ann-Christine Leiss, Arnhold W. Blumenthal

Satz: Arnhold W. Blumenthal

Printed in Germany

Inhalt

Vorwort	5
1 – Wetzstähle & Co.	6
Polierstäbe	6
Wetzstähle	7
Schleifstäbe	7
Diamantschleifstäbe	7
Keramik- und rubinbeschichtete Schleifstäbe	8
Keramik- und Rubinschleifstäbe	8
Formen von Schleifstäben und Wetzstählen	8
Pflege von Schleifstäben und Wetzstählen	8
Das richtige Wetzen!	9
Fotostrecke „Richtiges Wetzen“	10
2 – Schleifsteine	14
Pflege von Schleifsteinen	14
3 – Diamantschleifplatten und -feilen	16
Reinigung und Pflege von Diamantschleifplatten	17
4 – Das Schärfen von europäischen Messern mit beidseitigem Schliff	18
Beschreibung der Scheibenwischermethode	18
Fotostrecke „Scheibenwischermethode“	19
Das kreisende Schärfen	22
Fotostrecke „Kreisendes Schärfen“	23
Das japanische Schärfen	25
Fotostrecke „Japanisches Schärfen“	26
Abledern	29
5 – Schärfen von Messern mit einem Wellenschliff	30
6 – Tipps und Tricks zum Schärfen	31
7 – Die fünf wichtigsten Messer in der Küche	37
Das Kochmesser	37
Das europäische Kochmesser	37
Das japanische Kochmesser, Santoku	38

Das chinesische Kochmesser, Chai Dao	38
Das Schinken- oder Fleischmesser	39
Das Brot- und Konditorenmesser	39
Das Spickmesser	40
Das Gemüse- und Turniermesser	40
8 – Zum Schluss	41

Vorwort

Seit mehr als 30 Jahren sind Messer und das Schärfen der selbigen eine Leidenschaft von mir. Angefangen hat alles ganz klassisch mit einem Schweizer Taschenmesser, das ich von meinem Großvater geschenkt bekommen hatte.

Es war ein Werbegeschenk, welches mein Großvater, der in der „Fulda-Reifen“ arbeitete, von seinem Arbeitgeber bekam und an mich weiterreichte.

Nach vielen Bastel- und Schnitzarbeiten wurde auch die hochwertige Qualität eines Schweizer Taschenmessers stumpf.

Nun kam die Herausforderung, das gute Messer wieder zu schärfen. Mein Vater hatte von dieser Materie keine Ahnung. Ebenso hatte er keinen Schleifstein oder eine Schleifmaschine. Also musste mein Opa ran. Er bearbeitete mein Schweizer mit Wasserstein, Wetzstahl und Leder bis es wieder in perfekter Schärfe abschnitt. Leider starb mein Großvater sehr früh, sodass ich das Messerschärfen von ihm nicht mehr lernen konnte. Um so mehr freute ich mich, als in der Schule die Praktikumszeit anging und ich einen Platz in der Schleiferei Schuhmann bekam. Das durchschnittliche Alter in dem Betrieb betrug damals ca. 68 Jahre, der Inhaber und Werkstattmeister war zu der Zeit schon 90 Jahre alt.

Geballtes klassisches Handwerkskönnen bekam ich also aus erster Quelle, wenn auch Herr Schuhmann nur noch wenige Stunden in der Woche arbeitete. Durch die vielen neuen Materialien und Techniken der Moderne konnte ich später die klassischen Techniken mit den neuen Materialien kombinieren.

1 – Wetzstähle & Co.

Die Wetzstähle und Schleifstäbe sind das gängigste Schärfmittel. Sie werden in verschiedene Kategorien aufgeteilt:

- ◆ Polierstähle
- ◆ Wetzstähle
- ◆ Schleifstäbe

Polierstäbe

Sie sind die sanfte Art, Messer zu schärfen. Der Polierstab poliert und richtet den Abzug/Grat wieder auf.

Der Materialabtrag ist bei diesem Schärfmedium sehr gering. Der Polierstahl ist besonders gut für Neuware und professionell geschliffene Messer geeignet. Der exakt geschliffene Winkel wird nur aufgerichtet und nachpoliert.

Dadurch wird der Abzug nicht groß verändert. Das Polieren mit dem Polierstahl wird auch angewandt um vorhergehende gröbere Abzüge nachzupolieren.

Die Oberfläche des Stabs ist ganz fein und fühlt sich sanft und seidig an. Sie besteht aus ca. 70 - 73 HRC harten Chrom-Molybdän-Stahl (je nach Hersteller). Die Oberfläche ist hartverchromt und nur gering aufgeraut.

Wetzstähle

Sie richten den Grat wieder auf und bringen den Abzug wieder in Form.

Im Vergleich zum Polierstab hat der Wetzstahl einen leichten bis mittleren Abtrag (je nach Feinheit). Durch die verschiedenen Wetzstähle von fein bis grob bekommt man jedes Koch- und Küchenmesser wieder scharf.

Der Stahl hat eine Härte von ca. 70 - 73 HRC und ist zusätzlich hart-verchromt. Durch seinen magnetischen Kern hält er den Materialabtrag fest, sodass es zu keiner Verunreinigung der Arbeitsfläche kommt. Die Oberfläche ist fein bis grob geriffelt.

Schleifstäbe

Unter die Kategorie Schleifstäbe fallen Diamant-, rubin- und keramikbeschichtete Schleifstäbe sowie Rubin- und Keramikvollstäbe.

Diamantschleifstäbe

Diese Schleifstäbe werden von zahlreichen Herstellern in bis zu 5 verschiedenen Feinheitsgraden geliefert. Hochwertige Diamantschleifer werden bis zu 4 mal beschichtet. Der Diamantstaub wird auf die Tragfläche aufgespresst und anschließend mit einer Metallträgerschicht (z.B. Nickel) galvanisch fixiert. Danach wird dieser Vorgang je nach Qualität mehrfach wiederholt. Der Diamantschärfstab hat einen stärkeren Abtrag als herkömmliche Wetzstähle und ist so optimal geeignet, auch stark abgenutzte Klingen wieder auf hohe Schärfe zu bringen.

Keramik- und rubinbeschichtete Stäbe

Der Grundkörper der Schleifstäbe ist wie beim Diamantwetzstab aus Stahl und wird mit einer künstlichen Keramik- oder Rubinschicht aus Aluminiumoxid in Sinntertechnik überzogen und gebrannt. In der Regel gibt es 3 verschiedene Feinheiten

Keramik- & Rubinschleifstäbe

Diese Schleifstäbe sind massiv aus Aluminiumoxid gesintert und so ist ihre Abnutzung so gut wie nicht möglich.

Sie schleifen feiner als Diamantschleifstäbe, haben aber trotzdem einen sehr guten Abtrag. Leider sind sie aber sehr bruchanfällig. Auch sie gibt es in verschiedene Feinheiten, Farben und Formen. Die Abzugseigenschaften liegen zwischen Stahl und Diamant.

Formen von Schleifstäben & Wetzstählen

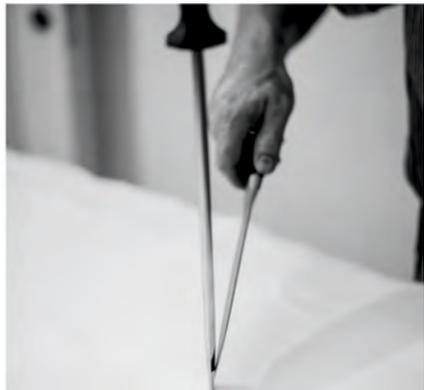
Rund, flach, oval, dreikantig

Pflege von Schleifstäben & Wetzstählen

Alle Schleifstäbe & Wetzstähle müssen gepflegt und gereinigt werden. Sie sollten regelmäßig mit heißem Wasser, Bürste und Spülmittel gesäubert werden. Um alle Rückstände des Schärfens und die üblichen Verschmutzungen des Küchengebrauches zu beseitigen, werden die Schleifstäbe in Schleifrichtung mit heißem Spülwasser ausgebürstet.

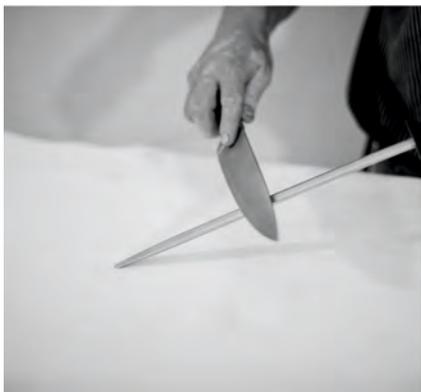
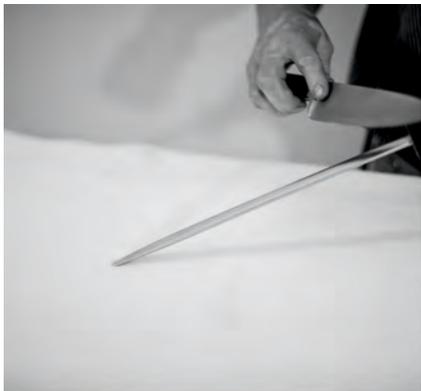
Das richtige Wetzen!

Es gibt viele Wege, ein Messer mit einem Schleif-/ Wetzstab zu wetzen. Der sicherste Weg ist es, den Stahl aufzustellen. Das Messer wird vom Klingeinsatz bis zur Spitze in einem leichten Bogen am Stahl entlanggeführt. Der Weg der Klinge führt dabei ebenfalls vom Griff zur Spitze des Stahls. Der Abziehwinkel liegt zwischen 5-20 Grad je nach Verwendungszweck. Dies geschieht langsam und mit wenig Druck. Da es meistens schwerfällt, den richtigen Winkel frei zu treffen, ist es für die meisten Anfänger einfacher, sich vorzustellen, der Wetzstahl wäre ein Holzstock und man möchte von ihm die Rinde abfiletieren ohne groß nachzudenken. Man kann sagen: Filetierwinkel gleich Abziehwinkel. Wichtig ist hierbei, einen gleichmäßigen Zug zu erreichen und den Abzugswinkel bei zuhalten, ohne an der Spitze den Winkel zu verändern oder zu verlieren. Nach dem Schärfen ist es wichtig, die Klinge richtig zu reinigen und alle Rückstände des Schleifens zu entfernen, damit es beim ersten Schnitt nicht zu einer Beschädigung der feinen Schneide kommt. Solche kleinen Beschädigungen führen innerhalb kurzer Zeit zum Verlust der extremen Schärfe.









2 – Schleifsteine

Schleifsteine gibt es in vielen Varianten. Sie werden unterschieden in Kunst- und Naturstein, und diese weiter in Trocken-, Nass- und Ölstein. Weitere Unterschiede liegen in der Bindung, der Körnung und dem Material. Die Bindung unterscheidet man in Kunstharz, mineralisch und keramisch. Diese wiederum gibt es in weich bis hart und offen bis dicht. Auch bei der Angabe der Körnung unterscheidet man, so gibt es Unterschiede je nach Land.

Vom europäischen Verband der Schleifmittelhersteller (FEPA) wurden Werte zur Kornklassifizierung festgesetzt.

Gängige Materialien von Kunststeinen sind Korund, Edelmetallkorund, Siliciumcarbid, Naxos und Bornitrid.

Gängige Natursteine sind Arkansas, Belgischer Brocken, Washita, Roszutek, Thüringer Naturstein, sowie japanische Wassersteine.

Generell gilt: Je höher die Härte des Steins, um so geringer der Abtrag an der Klinge. Vorteil: Hohe Formhaltung des Steins (keine bis kleine Schleifkuhle).

Je geringer die Härte des Steins, um so höher der Abtrag an der Klinge. Nachteil: Der Stein nützt sich schneller ab und bildet schneller eine Schleifkuhle.

Pflege von Schleifsteinen

Alle Schleifsteine müssen regelmäßig auf Planheit und Verschmutzungen kontrollieren werden.

Unebenheiten, tiefe Kratzer und Verschmutzungen können durch Abrichten beseitigt werden:

1. keramischer Abrichtblock, manuelle Methode: Mit hohem Abtrag bei Wasser- und Trockenschleifsteinen.
2. Diamantschleifplatten, manuelle Methode: Besonders gut bei keramischen Schleifsteinen und Ölsteinen.
3. Harter und grober Abziehstein, manuelle Methode: Der Stein sollte um einiges härter sein als der zu bearbeitende Schleifstein.
4. Bandschleifer mit planer Auflage: Eignet sich gut zum Vorschleifen der Steine! Wichtig: Staubmaske tragen! Vorsicht!! Keramische Steine und Ölsteine haben ein Risiko zum Überhitzen und springen. Alle Steine sollten nachher noch einmal manuell wie oben nachgearbeitet werden.

Ihre Steine sollten eben und sicher gelagert werden. Wassersteine kann man in einer Schüssel mit Wasser lagern, so sind sie immer einsatzbereit. Wichtig: Um Schimmel und Algen zu vermeiden geben Sie ein Schuss Desinfektionsmittel dazu. Wassersteine immer frostfrei lagern oder vorher gut durchtrocknen. Achten Sie darauf dass wenig Restfeuchtigkeit im Stein ist, wenn sie ihn einlagern.

Wasser- und Trockensteine immer von Öl und Ölsteinen fernhalten!

Steinkanten immer Einfassen. Es schützt, sollte man verkanten, vorm Ausplatzen der Kanten und schont die Klinge beim Abziehen. Ölsteine von Zeit zu Zeit mit Spülmittel abwaschen und reinigen.

3 – Diamantschleifplatten und -feilen

Der Diamant ist der härteste Werkstoff der Natur. Um eine kostengünstige Schärfmöglichkeit herzustellen wird für Diamantschleifplatten und Diamantfeilen nur Kunstdiamant verwendet. Es gibt 2 Arten von Kunstdiamant, die für unseren Einsatz verwendet werden können, den monokristallinen und den polykristallinen.

Hochwertige Schleifplatten haben eine Mikrokristalldichte von ca. 40.000 pro cm^2 . Daraus ergibt sich, dass gute Schärflplatten von namhaften Herstellern in der Regel hochpreisig sind. Überwiegend werden die Platten & Feilen in 5 Feinheitsgraden von 250-1200 (nach FEPA) angeboten.

Die Oberflächenhärte liegt zwischen 70 - 72 Grad HRC, so ist ein guter und effektiver Abzug und eine lange Standzeit gesichert. Die Beschichtungsverfahren und -arten sind vielfältig. Das Diamantgranulat wird in einer Nickel- oder Chrommatrix eingebunden und auf dem Trägermaterial fixiert. Verarbeitungstemperatur und -druck variieren je nach Hersteller und Qualität. Ebenso variabel sind die Formen und Größen, die zur Lösung der Schleifprobleme angeboten werden.

Diamantschleifplatten und -feilen können trocken, mit Wasser, Emulsion oder Öl eingesetzt werden. Nasse Platten haben eine längere Lebensdauer und Standzeit und zudem einen sanfteren und feinen Abtrag.

Zu beachten ist, dass es auch, wie schon erwähnt, bei den Herstellern und Vertreibern von DSP und DF riesige Qualitätsunterschiede gibt. Man kann zur Zeit noch sagen, das Marken und ein entsprechender Preis für eine gute

Qualität sprechen. Preiswerte Platten und Feilen nutzen sich schnell ab und verlieren ihren Biss. Ebenso sind die Schleifpartikel oft nicht rein und gleichmäßig verteilt, was zu Schäden an der feinen Schneide führen kann und zu einem unsauberem Anschliff beziehungsweise Abzug.

Reinigung und Pflege der Diamantschleifplatten und -feilen

Diamantschleifplatten und -feilen werden, wie Schleifstäbe, regelmäßig mit Spülmittel, heißem Wasser und Bürste gereinigt. Wichtig ist zu beachten, dass die Schleifwerkzeuge danach gründlich getrocknet werden, damit sie nicht oxidieren und Schaden nehmen. Platten oder Feilen, die mit Öl genutzt werden, brauchen nach Gebrauch nur mit einem Tuch gereinigt werden, das restliche verbleibende Öl dient als Schutz vor Rost.

4 – Das Schärfen von europäischen Messern mit beidseitigem Schliff

Es gibt viele Wege, die nach Rom führen, auch beim Schleifen. Über die Jahre und die Einflüsse aus anderen Ländern hat sich eine Vielzahl verschiedener Techniken etabliert.

Ich werde die gängigsten vorstellen. Meine persönliche Lieblingstechnik und die, die aus Erfahrung mit Kunden in unserem Schärf-Seminar am einfachsten zu erlernen ist. Im Fachjargon nennt man sie die „Scheibenwischertechnik“.

Es ist auch die Technik, mit der die meisten Fachbetriebe in verschieden Variationen arbeiten.

Die Scheibenwischermethode

Der Stein steht in der Länge quer zum Schleifenden. Das Messer wird als Rechtshänder auf der rechten Seite im 80° - 90°-Winkel zum Stein angesetzt. Die Klinge ruht im Schleifwinkel von ca. 5° - 20° auf dem Schleifmittel und wird mit leichtem Druck in einer gleitenden Bewegung nach links gezogen. Ist die linke Seite erreicht, wird das Messer im Handgelenk gedreht und der Vorgang wird in die entgegengesetzte Richtung wiederholt. Bei allen Abläufen des Schleifens wird gegen die Schneide gearbeitet. Diese abwechselnde Schleiftechnik wird so lange wiederholt bis das Messer scharf ist. Zu beachten ist auch hier, dass das Messer beim Schleifen der Spitze leicht angehoben wird, um die Spitze auszuschleifen.







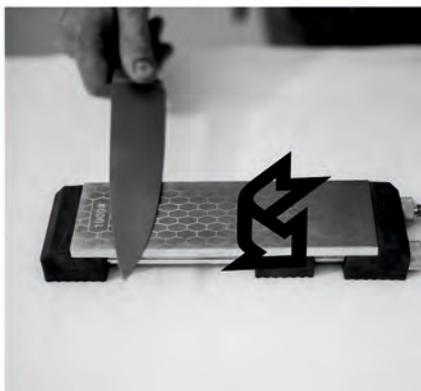
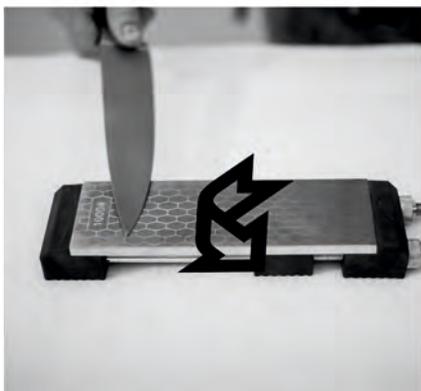
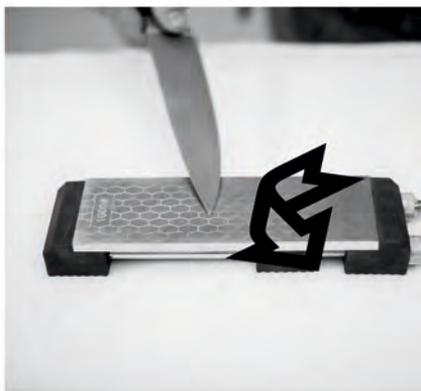
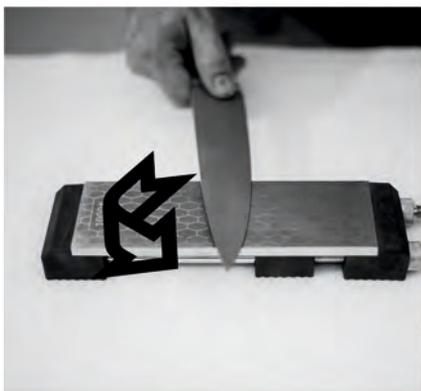
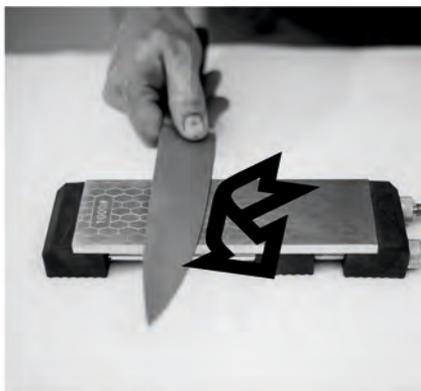
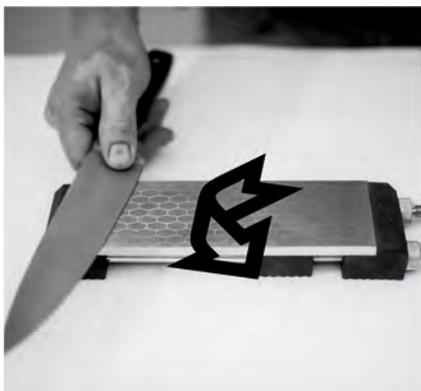
Das kreisende Schärfen

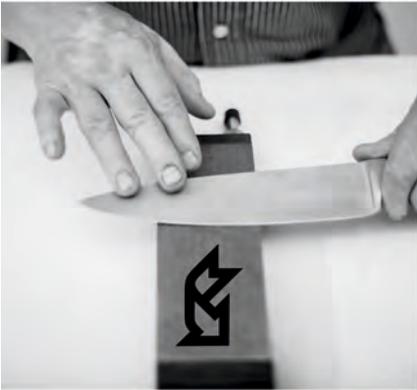
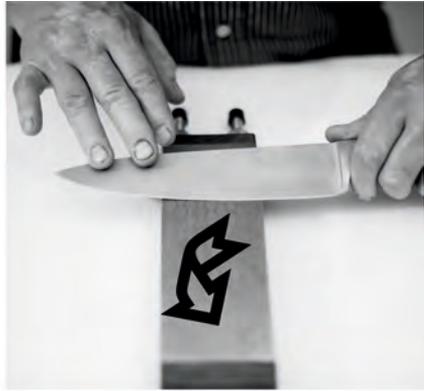
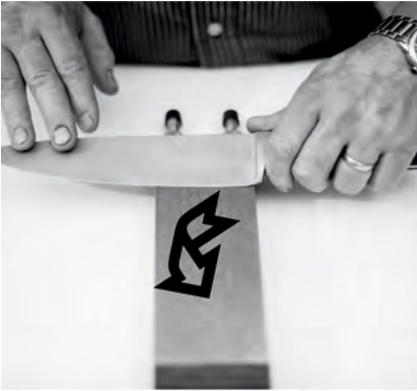
Dieses dürfte wohl das bekannteste Schärfen in Deutschland sein, man sieht es auch in vielen Filmen. Dabei wird die Klinge am Übergang zur Fehlschärfe (auch Ricasso genannt) angesetzt, und mit kreisenden Bewegungen arbeitet man sich von rechts nach links, oder wahlweise von hinten nach vorne vor, je nach Position des Schleifmittels.

Wichtig: Man arbeitet immer ohne großen Druck. Wenn man zur Spitze kommt, muss man den Griff leicht anheben damit die Spitze auf das Schleifmittel aufsetzen kann.

Dies wiederholt man von beiden Seiten solange bis sich ein feiner Grat bildet, den man dann noch mal abzieht (wie im Kapitel über das Abziehen beschrieben).

Man muss bei dieser Methode besonders darauf achten, dass man den Winkel beibehält und nicht die Schneide aus der Mitte schleift.





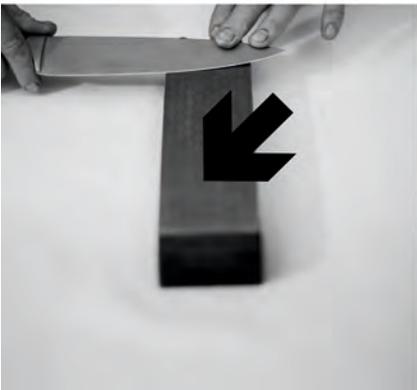
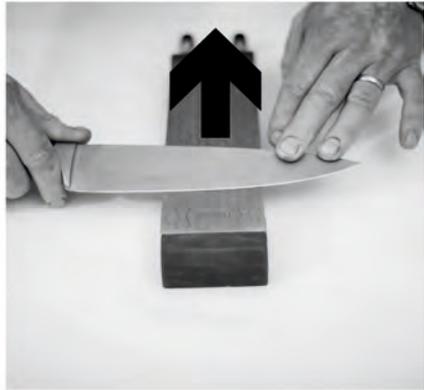
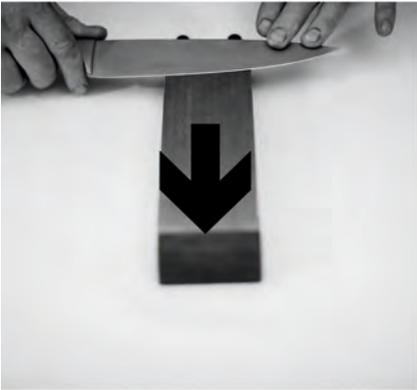
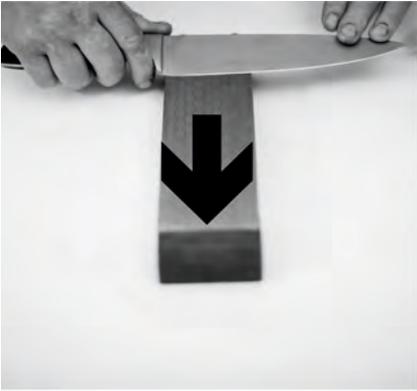
Das japanische Schärfen

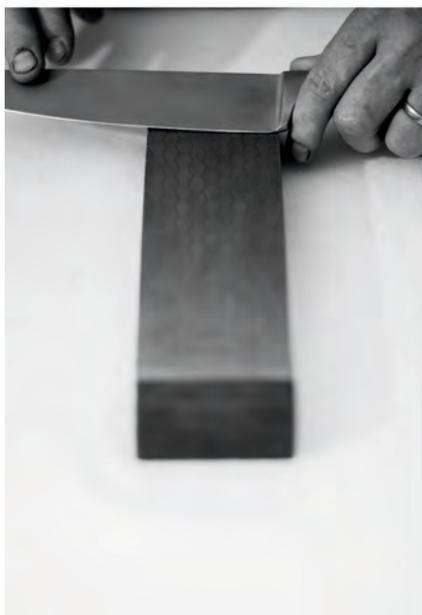
Das japanische Schärfen wird immer populärer in Deutschland. Durch den steigenden Verkauf von japanischen Kochmessern wird diese gute Schärfmethode auch immer mehr von begeisterten Hobby- und Profiköchen angewendet. Man kann das japanische Schärfen mit allen Steinen und der Diamantschleifplatte machen. Wichtig hierbei ist, dass wir zuerst von der Schneide weg schärfen, um zum Schluss gegen die Schneide zu schärfen.

Jede Klinge wird in 3 Sektoren unterteilt:

1. das hintere Drittel („hamata“ = Ferse)
2. das mittlere Drittel („ha“ = Schneide)
3. das Spitzen-Drittel („sori“ = Bauch)

Zuerst wird das hintere Drittel der Schneide geschärft. Der Stein steht in Längsrichtung zur schärfenden Person (siehe Bild). Die Klinge wird im Schleifwinkel von ca. 45° zum Stein angesetzt und in geraden schiebenden Zügen geschliffen. Das Ganze wiederholt man so oft bis sich der Grat bildet. Nun geht man am mittleren Drittel genauso vor. Das letzte Drittel, „sori“, wird in leichten Bogenbewegungen geschärft, um die Spitze und den Bauch sauber auszuarbeiten. Nun wechselt man zur anderen Seite im selben Stil. Hat sich ausreichend Grat gebildet, schärft man nun vorsichtig im selben Stil gegen die Schneide. Hier ist zu beachten, dass man nur wenige Züge mit leichtem Druck braucht. Auch hier muss man dauernd die Gradzahl überprüfen und einhalten. Jetzt, da alles gut geschliffen ist, muss die Klinge nur noch über die gesamte Länge abgezogen werden. Das Abziehen erfolgt in leichten Bogenbewegungen über die ganze Klingenslänge abwechselnd von beiden Seiten.







Abledern

Das Auspolieren der Klinge auf Leder oder Jeans sorgt für einen besseren, leichten und sauberen Schnitt. Durch das Auspolieren der Schneide werden Schmutzpartikel entfernt und anschließend wird die Schneidphase weiter auspoliert. Diese Vorgänge kann man mit dem Leder oder zur Not auch an der Jeans durchführen. Wichtig ist zu beachten, dass man immer, anders wie beim Schleifstein oder den Schleifplatten, nicht gegen die Scheide sondern **mit** der Schneide abzieht, um nicht den Riemen oder die Jeans zu zerschneiden.

Auch hier ist darauf zu achten, dass man mit leichtem Druck arbeitet und auf einen gleichmäßigen Ablauf achtet, um die Schneidphase nicht zu verrunden. Beim Abledern arbeiten wir vom Körper weg und zum Körper hin. Das Messer wird im selben Schleifwinkel angesetzt wie beim Schärfen auf dem festen Schleifmedium. Zum Wenden drehen wir die Klinge über den Rücken. Wenn Sie auf Ihrer Jeans arbeiten, ist es wichtig, diese gut zu spannen und Ihren Oberschenkel anzuspannen.

Der Arbeitsablauf ist derselbe wie beim Abledern.

5 – Schärfen von Messern mit einem Wellenschliff

Beim Schleifen von einem Wellenschliffmesser benötigt man einen Schleifstab aus Keramik, Rubin, Diamant oder Stein. Dieser sollte ein passendes rundes oder konisches Format haben. Zuerst werden alle Wellen von der angeschliffenen Seite sauber mit dem Schleifstab mit einer Vor- und Zurück-Bewegung in einem Winkel von ca.15° ausgeschliffen.

Man schleift so lange, bis alle Spitzen wieder scharf sind und die Schneide ohne Beschädigung ist. Bei dem Schleifen halte ich das Messer in der linken Hand, auf die Tischkante aufgelegt. Den Schleifstab führe ich mit der rechten Hand. Sind alle Wellen sauber und spitz ausgeschliffen (bzw. rund bei konvexer Welle), beginnen wir mit dem Abziehen des Schleifgrates.

Beim Entgraten halte ich das Messer auch in der linken Hand. Ich stelle das Messer auf den Rücken an der Tischkante auf. Nun wird der Schleifstab in einem Zug gegen die Schneide geführt. Dies geschieht solange bis der Grat entfernt ist. In der Regel ist das mit 2-3 Zügen geschafft.

6 – Tipps und Tricks zum Schärfen

Größe

Alle Schleifblocks sollten nicht kleiner als 150 x 50mm sein. Diese Größe hat sich auch bei großen Messern bewährt.

Schutz der Klinge

Um den Grundanschliff (Hauptphase) zu schützen, kann man diese so Abkleben, dass sie nicht verkratzt. Man muss darauf achten, dass das Abkleben nicht beim Schärfen stört. Bewährt hat sich auch Sprühfolie aus dem KFZ Bereich.

Kontrolle

Edding

Um zu kontrollieren, ob man den richtigen Schleifwinkel auch getroffen hat, kann man ihn vorab mit einem Edding markieren. Nun macht man ein paar Abzüge und schaut ob man den ganzen Edding korrekt mit dem Nachschleifen entfernt hat. So geht man weiter vor, bis alle Bewegungen sauber und gleichmäßig beim Schärfen mit dem richtigen Winkel ablaufen.

Geodreieck

Mit dem Geodreieck kann man den Schleifwinkel im Vorfeld kontrollieren. Man setzt die Klinge auf das Schleifmedium auf und kontrolliert den Winkel vor dem eigentlichen Schärfen. Ist er korrekt getroffen startet man den Schärf-

vorgang und versucht den Winkel so gut wie möglich beizubehalten.

Filetierwinkel = Schärfwinkel

Generell kann man sagen, dass der Filetierwinkel zum Entfernen von Haut und Fett von einem Fleischstück identisch ist mit dem Winkel zum Abziehen und Schärfen. Das heißt Filetierwinkel = Schärfwinkel. Das sollte eine kleine Hilfe sein für alle, die gut mit dem Messer in der Küche umgehen können.

Hilfsmittel für ein scharfes Ergebnis

Lupe / Aufsatzlupe:

Zur Kontrolle der eigenen Arbeit und zur besseren Überprüfung des Schleifwinkels vor dem Beginn des Schleifens würde ich mir eine Lupe mit 20-30-facher Vergrößerung zulegen.

Feinwinkelmesser

Ein Muss für ein gutes und sauberes Ergebnis. Zum Ausmessen und kontrollieren des Schleif- und Anschliffwinkels.

Haarlineal

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit Ihr Schleifmittel auf Planheit und richten Sie es gegeben falls ab. Das erleichtert das Nachschärfen und verbessert das Ergebnis.

Stabiler Schleifmittelhalter

Je besser das Schleifmittel fixiert ist, um so leichter ist es, den Winkel zu treffen und zu halten. Einspannen am Tisch oder am Schraubstock ist vorteilhaft. Eine gute stabile Silikon- oder Gummiunterlage geht in der Küche zu Not auch.

Öl zum Schleifen und Schützen

Ich schwöre auf das gute alte Balistol-Öl. Es ist hautverträglich, lebensmittelecht und alt bewährt. Ob Stein, DSP, Klinge, Lederhülle oder Holz, man kann es bedenkenlos für alles benutzen. Es gibt noch viele andere Öle, die sich auf einzelne Posten spezialisiert haben, wie Schaft- und Holzpflegeöl von Balistol oder Clou, Lederöle aus England und Frankreich sowie eine Vielzahl von Ölen zur Konservierung von Kohlenstoffstahl z.B. Nelkenöl aus Japan. Alle haben ihren Vorteil aber keines hat das breite Einsatzspektrum des alten guten Balistol.

Schleifen mit allen 5 Sinnen

Am Anfang muss man sich noch bewusst mit allen Sinnen auf das Schleifen einlassen. Mit der Zeit nehmen Sie die Geräusche, das Abzieh-Feeling, den Widerstand der sich verändert, die Oberfläche des Schärfmittels und die darauf befindlichen Schleifspuren (Schleifmilch) automatisch wahr ohne sich darauf konzentrieren zu müssen.

1. Hören

Am Klang des Abzuges kann man erkennen, ob das Schleifmittel passend zum Anschliff und Stahl gewählt ist. Klingt der Abzug rau und hart (kratzende, unangenehme Ge-

räusche), ist der Stein / das Schleifmittel zu hart und rauh für die Klinge. Ein sanfter harmonischer Klang des Schärfens zeigt an, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben.

Auch den korrekten Schärfwinkel kann man mit etwas Übung wahrnehmen / hören. Klingt es satt und sanft, ist der korrekte Winkel getroffen. Ist es ein schriller und hoher Ton, ist man zu steil. Kratzendes und unangenehmes Schaben deutet auf einen zu flachen Winkel hin.

2. Fühlen

Die richtige Wahl des Schleifmittels und des Winkels kann man auch mit viel Übung erspüren. Es gelten dieselben Parameter wie beim Hören. Auch kann man Vergleichstests mit den Fingern machen, um Steine ohne Angaben zu bestimmen. Man fühlt (leicht reiben) über einen Stein mit Angabe und vergleicht ihn dann mit dem Stein ohne Angabe bis man das passende Gegenstück gefunden hat.

3. Riechen

Riechen sie immer wieder an ihren Schleifsteinen um zu überprüfen, ob er schimmelt oder Algen bildet. Lagern Sie den Stein im Wasser, riechen Sie am Wasser, um dieselben Parameter zu überprüfen. Riechen Sie auch am Öl, um festzustellen ob es ranzig wird.

4. Sehen

Beobachten Sie beim Schleifen immer die Oberfläche der Schleifmittel. Schauen Sie sich den Verlauf der Schleifflüssigkeit und Schleifmilch an. Läuft sie gleichmäßig und harmonisch, stimmt Ihr Bewegungsablauf.

Kontrollieren Sie auch, dass Sie keine Kratzer in Ihr Schleifmedium einbringen. Das ist ein Zeichen von einer zu starken Neigung zur Spitze und zu viel Druck. Betrachten Sie Ihren Anschliff und Ihre Klinge, ob die Faser genau getroffen und der Anschliff nicht verkratzt ist. Ein verkratztter Anschliff zeigt dass Sie zu flach geschliffen haben.

5. Schmecken

Das Probieren der Öle und Schleifflüssigkeiten will ich Ihnen ersparen, da es heutzutage unnötig geworden ist. Mit pH-Teststreifen können Sie Ihre Emulsionen oder Ihr Schleifwasser kontrollieren, ob es gekippt ist. Wenn Sie in größeren Abständen (ab 1 Monat) Ihre Messer schärfen, sollte Sie die Schleifflüssigkeit aus hygienischen Gründen immer neu ansetzen.

Schärfe-Test

Der klassische Rasiertest am Arm oder Bein mit dem Strich ist wohl der bekannteste nach dem Papierschnitttest. Um zu viele kahle Stellen zu vermeiden und weil der Papiertest nicht aussagekräftig ist, teste ich am Kopfhaar ohne das Haar abzurasierern. Die Klinge wird am Haar des Hinterkopfs ohne Druck angesetzt. Ist die Klinge perfekt geschliffen steht die Klinge auf dem Haar ohne abzurutschen.

➔ **Achtung! Verletzungsgefahr!**

Ein weiterer guter Test ist die (Finger-)Nagelprobe, die nach demselben Prinzip funktioniert. Was geschieht bei diesem Test? Eine perfekt geschliffene Schneide „beißt“ sich ins hornartige Material der Nägel und Haare, das heißt es wird leicht angeschnitten und die Klinge kann nicht mehr abrutschen. Wichtig ist, dass die Klinge / Schneide fett- und ölfrei ist, da es sonst nicht funktionieren kann. Das sind die gängigsten Testmethoden in Fachbetrieben.

Diese Tests funktionieren auch mit extra Schaumstoff-Testmaterial um die Haare und Nägel zu schonen. Diese extra Materialien schonen jedoch nicht den Geldbeutel!

Es gibt noch viele weitere Tests, ich habe nur die gängigsten aufgeführt, die auch in Fachbetrieben benutzt werden.

Die 5 wichtigsten Messer für die Küche

1. Das Kochmesser

Der Alleskönner in der Küche: Für's Schneiden, Wiegen, Portionieren, Platinieren, und mit dem Rücken auch mal kleine Knochen und Krustentiere aufschlagen. Es sollte je nach Handgröße und Zubereitungsmenge ausgesucht werden, d.h. für kleine Hände bei kleiner Zubereitungsmenge passt ein kleines Kochmesser, große Hände und große Mengen brauchen ein großes Messer. Bei kleinen Händen aber großer Zubereitungsmenge passt ein mittleres Messer. Es muss immer darauf geachtet werden, dass es ausreichend Abstand zwischen Hand und Schneidunterlage gibt. Idealerweise sollte die Hand nicht auf der Schneidunterlage aufsetzen.

Bei den Kochmessern unterscheidet man drei Grundformen:

- ◆ Das in Deutschland und Europa bekannte Kochmesser, in vielen Größen und Ausführungen.



- ◆ Das Japanische Kochmesser, das Santoku, erfreut sich in Deutschland immer größerer Beliebtheit. In der Regel ist es in 2 - 4 Größen erhältlich, je nach Hersteller. Es ist deutlich dünner ausgeschliffen als das klassische Kochmesser und durch seine Geometrie und Bauweise ist es meist auch erheblich leichter.



- ◆ Das chinesische Koch- und Wiegemeser Chai Dao ist der neue Renner bei uns im Geschäft, es ist von der Art her wie eine Mischung aus dem europäischen Kochmesser und dem japanischen Santoku, eine tolle Ergänzung. Es ist zur Zeit in 2 Größen erhältlich.



2. Das Schinken- oder Fleischmesser

...bietet perfektes Aufschneiden von Braten, Tranchieren von Truthahn, Ente und Ähnliches oder einfach nur für die leckere Schinkenkeule. Man sollte immer darauf achten, dass die Messerlänge zum Schneidgut passt: Großer Braten großes Messer, kleines Geflügel kleines Messer.



3. Das Brot- und Konditorenmesser

...ist das wohl unterschätzteste Messer. Es wird oft von den Profis eingesetzt, und längst nicht nur für Brot, Baguette und anderen Teigwaren. Auch für Melone, Kürbis, Kraut, Krustenbraten und alle Lebensmittel mit harter Schale und weichem Kern ist es das perfekte Messer Ihrer Wahl. Den Wellenschliff gibt es in vielen Sorten, man findet den passenden zu jeder Herausforderung. Auch für Linkshänder gibt es das passende Brotmesser.



4. Das Spickmesser

Der kleine Helfer in der Küche ist geeignet zum Verzieren und Garnieren, ebenso wie zum Versäubern von Fleisch und Gemüse. Meist ist es das Lieblingsmesser der Frau. Man sollte es aber nicht zu klein wählen.



5. Das Gemüse- und Tourniermesser

Eines der kleinen Helfer sollte man mindestens haben, sie passen für 's Schälen, Putzen und vieles mehr. Die Form ist aber immer auch etwas von der Region abhängig, z.B. lieben die Fuldaer ihr gerades Kneipchen (Gemüsemesser) während es bei den Vogelsbergern das krumme Kneipchen (Tourniermesser) ist. In anderen Regionen kennt man es als das Kneip, das Hümmelken, den Schnitzer, etc. So mannigfaltig wie die Namen sind auch die Ausführungen, und natürlich haben wir auch das Original „Fölsch Kneipchee“.



Alle Abbildungen dieses Kapitels: © Wüsthof GmbH
Bezugsquelle: www.messerschmiede-kubesch.shop

Zum Schluss

Ich habe versucht, mein Wissen in diesem Fachbüchlein für Sie zu Papier zu bringen. Aber wie bei allen handwerklichen Arbeiten kommt man auch beim Schärfen nur durch Übung zur Meisterschaft. Immer wieder muss man die Arbeitsabläufe wiederholen, um eine sehr gute Handkoordination zu bekommen. Nur so kann man den perfekten Schliff auf die Klinge setzen.

Ungeduld und Aufgeben sind fehl am Platz, Geduld und Hingabe zur Arbeit ist der Schlüssel zum „guten Schliff“, das heißt:

Üben, üben, üben!

Und dabei wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude.

Ihr

Jens Kubesch

Scharf aus Fulda!

Nach dem Schulabschluss macht Jens Kubesch eine Messerschmiedelehre in der Messerschmiede Schuhmann, die 1930 in Fulda von Messerschmiedemeister Josef Schuhmann als Schleiferei in Verbindung mit einem Fachgeschäft für Solinger Schneidwaren gegründet wurde. In diesem Betrieb hatte er zuvor ein Praktikum absolviert, und da „alle Jungs Messer mögen“ entscheidet er sich für den Beruf des Messerschmieds. Nach der Gesellenprüfung wird er von Herrn Schuhmann übernommen und bereitet sich auf der Abendschule auf seine Meisterprüfung vor.



**1995= Jens Kubesch ist mit 21 Jahren
Messerschmiedemeister.**

Die damalige Besitzerin Christa Schuhmann verkauft ihm die Werkstatt und drei Jahre später geht auch das Ladengeschäft in seinen Besitz über. Der noch sehr junge Geschäftsmann verbindet jetzt die alte Tradition des Messerschmiedehandwerks mit neuen Techniken der Stahlbearbeitung. Zu seinen Kunden zählen die Industrie, die Gastronomie, Metzgereien sowie Angler und Jäger, aber auch Stahlwarenfachgeschäfte und natürlich Privatkunden, die zum Messer- und Scherenschleifen kommen.

Der ehemalige Einmannbetrieb gliedert sich nach über 80 Jahren in vier Abteilungen: **Ladengeschäft, Schleiferei, Messerschmiede und Seminare.**

Auf gute Beratung wird in diesem alt eingesessenen Familienunternehmen großen Wert gelegt.

Der Meisterbetrieb Kubesch ist offiziell anerkannter Schärfdienst namhafter Messer- und Scherenhersteller.

Schleiferei & Messerschmiede Kubesch

Rangstraße 71 • 36043 Fulda • Telefon: 0661-402599 • www.messerschmiede-kubesch.de