

Nachschärfen - aber richtig

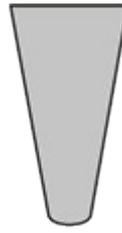
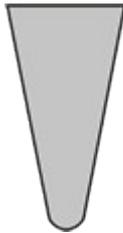
Wahrscheinlich haben Sie sich auch schon oft über ein stumpfes Messer geärgert, sicherlich wissen Sie auch, dass ein stumpfes Messer potentiell gefährlicher ist als ein scharfes.

Nachfolgend wollen wir Ihnen erläutern, wie Sie schnell und Problemlos und vor allem ohne aufwendigen Maschineneinsatz Ihr Messer nachschärfen können.

Wir empfehlen Ihnen dazu Öl- oder Wasser-Steine zu verwenden, da bei den sogenannten Schärferäten durch das Durchziehen durch die zwei kleinen Schleifscheiben die Gefahr besteht, die Messerklinge zu erhitzen. Das bewirkt dann eine Änderung im Materialgefüge, hierbei verliert der Stahl seine Härte, das Messer wird nutzlos. Zudem ist hier der Abziehwinkel meist vorgegeben, Sie benötigen jedoch für verschiedene Messer auch verschiedene Winkel.

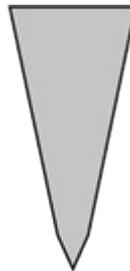
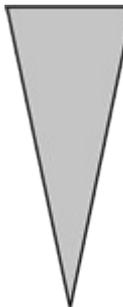
Um mit dem Nachschärfen ein gutes Ergebnis zu erzielen, sollte der ursprüngliche Schliff noch relativ gut erhalten sein. Anhand der folgenden Bildern können Sie vergleichen, ob sich Ihr Messer noch zum Nachschleifen eignet:

Dieser Querschnitt eignet sich noch zum eigenen Nachschärfen.



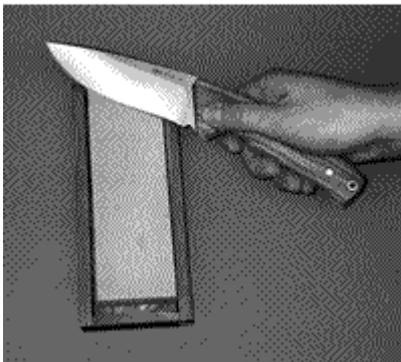
Es ist deutlich zu erkennen, dass das Messer bereits viel zu stumpf ist. Hier hilft nur ein neuer Flachschliff vom Fachmann.

So sieht ein fabrikneuer Flachschliff im Querschnitt aus. Um ein Umknicken der Schneide zu vermeiden, erhält die Schneide einen Abzug mit steilerem Winkel.



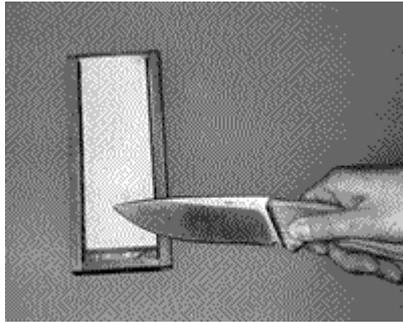
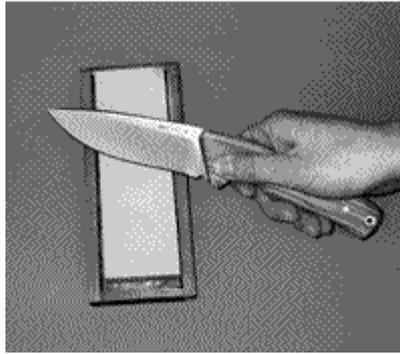
Nach dem Abzug mit dem richtigen Schneidewinkel, kann dieser auch vom Laien gepflegt werden

Um diesen Schneidewinkel nachzuschleifen müssen Sie das Messer wie folgt über den Stein ziehen:



Setzen Sie das Messer am oberen Ende des Steins heftseitig an,

ziehen Sie das Messer gleichmässig (Winkel einhalten) nach rechts und unten über den Stein,



Sie enden mit der Spitze der Klinge am Ende des Steins.

Dies führen Sie je nachdem wie stumpf Ihr Messer ist mehrmals durch, vergessen Sie dabei nicht abwechselnd beide Seiten der Klinge zu schärfen.

Das Schärfen auf dem Stein sollte so sein, als ob Sie eine flache Scheibe des Steins abschneiden wollten.

Der Winkel sollte für Filetirmesser ca. 15 bis 20 Grad, für jagdlich genutzte Messer ca. 25 bis 28 Grad betragen. Holzbearbeitende Klingen sollten einen Winkel von ca. 35 -40 Grad haben.

Die erreichbare Schärfe und deren Standfestigkeit hängt wesentlich von der Legierung des Stahls und von der kristallinen Struktur des Gefüges ab. Eine Kennzahl für die Beurteilung der Härte einer Klinge ist der Begriff Rockwellhärte, diese wird in Grad angegeben. Bei dem unter anderem von Solinger Produktion oft verwendeten Stahl mit der Werkstoffnummer 1.4034 und einem Kohlenstoffgehalt von 0,45% liegt diese Härte bei ca. 53-54 Grad, höchstmögliche Härten gehen bei Gebrauchsmessern bis zu 62-64 Grad.

Messer mit einem Härtegrad ab 53 Grad verrichten Ihre Schneidarbeit bereits sehr gut, sie lassen sich auch mit einfachen Hilfsmitteln schnell und leicht nachschärfen. Sie werden jedoch den Schnitt nicht so lange halten, wie Messer mit einer höheren Härte, diese lassen sich aber natürlich nicht so leicht nachschärfen. Was einem hier persönlich mehr liegt, muss man selbst entscheiden oder erfahren.

Der Wetzstahl



Vor allem vom Fleischer ist der Abzieh- oder auch Wetzstahl bekannt. Er eignet sich vor allem für Küchenmesser. Für ein pünktliches Nachschärfen mit dem Abziehstahl ist allerdings viel Übung notwendig, da Sie es hier mit zwei unfixierten Gegenständen zu tun haben. Bitte denken Sie daran, dass der Wetzstahl in der Praxis nur zum scharf erhalten gedacht ist, für ein sehr stumpfes oder schartiges Messer eignet sich der Stahl nicht.

Empfehlenswert ist es, das Nachschärfen erst einmal mit einfachen Küchenmessern zu üben, erst wenn Sie das Arbeiten mit dem Stahl beherrschen, sollten Sie sich auch an hochwertigere Messer wagen. Wenn Sie nach dem Abziehen auf Ihrer Messerklinge Kratzer sehen, haben Sie den Winkel zu flach gehalten.

Für den Anfang können Sie die Spitze des Stahls auf einen Tisch stellen, und ihn so fixieren.

