

Messerschärfer: Das musst du wissen



Ein gutes Messer gehört zur Grundausrüstung eines jeden passionierten Kochs. Preiswertere Messer sind in der Anschaffung zwar günstig, doch neigt man bei ihnen eher dazu, sie einfach zu entsorgen, sobald sie stumpf sind. Wer für ein gutes Messer jedoch gerne etwas tiefer in die Tasche greift, der sollte auch Wert auf die richtige Pflege legen. Dazu zählt selbstverständlich auch das regelmäßige Schärfen der Messerklingen. Immerhin geht das Schneiden so leichter von der Hand und du erhältst präzisere Schnittergebnisse als mit einem stumpfen Messer. Um deine Messer wie ein Profi wetzen zu können, ist das richtige Equipment entscheidend.

Das Klingenmaterial überprüfen

Bevor du dir jedoch einen Wetzstahl, einen Schleifstein oder auch einen elektrischen Messerschärfer zulegst, solltest du erst deine Messer näher betrachten. Denn nicht jeder Messerschärfer eignet sich für jedes Messer. Europäische, beidseitig geschliffene Messer aus Edelstahl oder Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl können praktischerweise mit so gut wie jedem Messerschärfer nachgeschärft werden, vorausgesetzt sie besitzen eine glatte Schneide. Japanische Messer mit einseitigem Schliff sollten dagegen nicht mit einem manuellen oder elektrischen Messerschärfer oder einem Stahl-Wetzstab nachgeschliffen werden. Das Nachschärfen von Keramikmessern kannst du zudem getrost einem Profi überlassen, da die äußerst stoßempfindliche Klinge bei unsachgemäßem Nachschärfen sehr schnell Schaden nimmt.

Schärfegrad der Klinge testen

Wie stumpf ein Messer tatsächlich ist, lässt sich ganz einfach mit dem Tomatentest überprüfen. Die Klinge sollte hierzu ohne Druck auf die Tomate gelegt werden. Geht die Klinge mühelos durch die Haut, ist das Messer noch scharf. Ist die Klinge nur leicht abgestumpft, reicht ein Feinschliff oder ein kurzer Abzug mit einem Wetzstahl. Stärker beschädigte Klingen, die nur schwer oder nur mit starkem Druck durch die Tomatenhaut schneiden, sollten dagegen in mehreren Arbeitsschritten bearbeitet werden, damit sie wieder mit perfekten Schnittergebnissen überzeugen.

Wetzstahl, Schleifstein oder elektrischer Messerschärfer?

Im Grunde stellt sich die Frage eigentlich nicht, denn um eine Rundum-sorglos-Pflege deiner Messer zu gewährleisten, solltest du am besten von jedem mindestens eine Variante im Schrank haben. Außer natürlich, du benutzt tatsächlich nur ein einziges Messer für alle Schneidarbeiten. Falls nicht, hier eine kleine Anleitung, was du wofür benötigst und wie das Schärfen mit den einzelnen Helfern funktioniert.

Der Schleifstein



Schleifstein aus der Shun Serie von KAI

Auch hier gibt es nicht den einen Schleifstein. Je nach Körnung hat jeder Schleifstein ein anderes Aufgabengebiet. Je nach Vorliebe kannst du sogar

Messerschärfer: Das musst du wissen

Schleifsteine aus unterschiedlichen Materialien wählen. Generell bieten Schleifsteine jedoch ein tiefenwirksameres Ergebnis beim Schärfen als beispielsweise der Wetzstahl. Das heißt, ein guter Schleifstein ist unabdingbar, wenn Sie einer stark abgestumpften Klinge wieder zu alter Schärfe verhelfen möchten.

Die Körnung

Schleifsteine eignen sich für Vorschleif, Hauptschleif und auch den Feinschleif. Damit die Steine in der Küchenschublade nicht zu viel Platz wegnehmen, bieten Hersteller wie z.B. KAI Kombinationssteine an, die über zwei verschieden gekörnte Seiten verfügen. Für den Vorschleif benötigst du einen groben Schleifstein, also mit einer niedrigen Körnung (z.B. zwischen 120 und 400 bei japanischen Schleifsteinen). Hierbei wird die Klinge so lange auf dem Stein geschliffen, bis sich an der Schneide ein durchgehender Grat aufwölbt. Damit auf beiden Seiten ein solcher Grat entsteht, die Klinge auf beiden Seiten bearbeiten.

Beim Hauptschleif werden dann tiefere Rillen entfernt. Hierfür eignen sich zum Beispiel japanische Schleifsteine mit einer 1.000er Körnung oder auch europäische hart gebundene Steine mit 280er Körnung. Sollte die Klinge deines Messers nur leicht abgestumpft sein, kannst du den Vorschleif übrigens einfach auslassen und direkt mit dem Hauptschleif beginnen. Wenn dein Messer vorrangig zum Zerteilen von Fleisch oder Tomaten verwendet wird, solltest du auch den Feinschleif weglassen, da dieser für eine weniger „aggressive“ Schärfe sorgt. Für den Feinschleif eignen sich japanische Schleifsteine mit einer 6.000er Körnung. Es geht sogar noch feiner: Mit einer 8.000-10.000er Körnung erhalten deine Messer sogar eine glänzende Politur. Da dies für das Schnittergebnis jedoch irrelevant ist, ist eine solche Politur eher eine Spielerei als eine Notwendigkeit. Generell gilt: Je feiner der Stein, desto weniger spürt man später den Grat.

Das Material

Ähnlich wie bei Messern gibt es auch Schleifsteine in unterschiedlichen Materialvarianten. Dabei ergibt sich die Materialverarbeitung meist aus der Herkunft der Steine. Bei modernen japanischen Wassersteinen ist das Schleifgranulat meist in einer keramischen Matrix

gebunden. Dadurch sind sie sehr hart und nutzen sich nur langsam ab. Sie eignen sich selbstverständlich hervorragend zum Schärfen japanischer Messer, die aus hartem Damaststahl gefertigt sind.

Europäische Öl- und Wassersteine verschleifen bei gleicher Beanspruchung sogar noch langsamer als japanische. Ihre Besonderheit: Sie können nicht nur mit Wasser, sondern auch mit Öl verwendet werden. Das Schleifen verläuft dadurch geschmeidiger. Hast du den Stein jedoch einmal mit Öl getränkt, kannst du ihn nicht mehr mit Wasser verwenden.

Es geht tatsächlich noch härter: Die Oberfläche von Diamantsteinen besteht aus feinem Diamantstaub. Darunter befindet sich eine Metallplatte. Diamantsteine sorgen für einen hohen Abtrag an der Klinge und eignen sich deshalb eher für gröbere Schleifarbeiten. Beim Schleifen solltest du jedoch darauf achten, die Klinge nicht zu fest auf den Stein zu pressen, da ansonsten die Beschichtung beschädigt werden kann.

Schärfen mit dem Schleifstein: So funktioniert's

Vor dem Schärfen muss der Schleifstein mindestens 10 Minuten in Wasser eingelegt werden – oder wahlweise in Öl. Dadurch entsteht ein Schleifschlamm, der für einen optimalen Schleifvorgang sorgt. Deswegen muss auch während des Schleifens darauf geachtet werden, dass der Stein immer genug Feuchtigkeit besitzt.

Hat man nun den passenden Stein gewählt, ist es äußerst wichtig beim Schleifen den richtigen Winkel (15 - 20°) einzuhalten. Wer sich nicht ganz sicher fühlt, kann sich auch eine Schleifhilfe zu Hilfe nehmen, die einfach über das Messer gestülpt wird und so immer für den gewünschten Winkel sorgt. Jetzt gilt es noch den richtigen Rhythmus zu finden. Mit der Klingenspitze ansetzen und die Klinge dann über den gesamten Stein ziehen. Die Faustregel lautet: nach vorne „pushen“ und nach hinten „relaxen“. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten, solltest du beide Klingenseiten mit gleich vielen Zügen schärfen – am besten von jeder Seite mindestens zweimal. Bei einseitig geschliffenen Messern solltest du die Klinge dagegen mindestens 80% auf der geschliffenen Seite schärfen und 20% auf der ungeschliffenen.

Der Wetzstahl

Messerschärfer: Das musst du wissen



Messer mit Wetzstahl schärfen

Bei Wetzstählen spricht man eigentlich von zwei Varianten, dem einfachen Wetzstahl und dem Schärfstab. Der Wetzstahl bzw. Wetzstab dient nicht zum Abtragen von Klingensmaterial, sondern vor allem dem Erhalt der Schärfe. Insbesondere Klingen aus Edelstahl oder Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl nutzen sich schneller ab, ohne dabei jedoch direkt vollständig abzustumpfen. Indem du deine Messer vor oder nach jedem Gebrauch kurz mit dem Wetzstab abziehst, kannst du die Schärfe länger bewahren, ohne die komplette Schleifprozedur vollziehen zu müssen. Hierbei geht es hauptsächlich darum, den Grat wieder zu begradigen. Ein Schärfstab ist ein Wetzstab, mit dem bei bereits abgestumpften Messern wieder neue Schärfe erzielt wird. Hier gibt es zwei Varianten: Wetzstäbe aus Keramik sind besonders sanft und schonend zu den Klingen, sodass sie sich sogar zum Schärfen japanischer Klingen eignen. Diamantbeschichtete Schärfstäbe sorgen für einen besonders feinen Nachschärfegrad, nutzen sich jedoch etwas schneller ab als Keramikstäbe.

Schärfen mit dem Wetzstahl leicht gemacht

Damit du auch große Kochmesser problemlos mit einem Wetzstahl schärfen kannst, sollte dieser besser länger als kürzer sein. Für den ersten Versuch kannst du den Stahl einfach senkrecht auf der Arbeitsfläche oder einem Tisch aufsetzen (Griff oben) und die Klinge rechts und links entlang des Stabs nach unten ziehen. So ist der richtige Schleifwinkel garantiert.

Elektrisch/manuelle Messerschärfer

Wer sich das eigenhändige Schleifen mit Stein oder Stab

nicht zutraut, kann auch einen elektrischen bzw. manuellen Messerschärfer zu Hilfe nehmen. Sie sind meist sogar mit mehreren Schleifvorrichtungen versehen, sodass du deine Messer auch hiermit grob und fein schärfen kannst. Der Schleifwinkel ist zudem bereits vorgegeben, sodass du auch in der Hinsicht nichts falsch machen kannst. Solche Messerschärfer eignen sich nur für beidseitig geschliffene Klingen, einige wenige sogar für Messer mit Wellenschliff.

Unsere Zusatztipps für lang anhaltende Schärfe:

Ein Wetzstab ist nicht die einzige Möglichkeit, die Schärfe deiner Messer lange zu bewahren. Zum einen solltest du jedes Messer wirklich nur für seinen vorgesehenen Zweck verwenden. Zum anderen sind zu harte Schneidunterlagen wie Glas, Porzellan oder Backbleche schädlich für die Klinge – vor allem für glatte Schneiden. Und wenn du Schnittgut vom Schneidebrett in den Topf schiebst, solltest du dafür ausschließlich den Klingenrücken verwenden. Wer allein diese Tipps beachtet, kann sich schon über lang anhaltend scharfe Messerklingen freuen.