



Harald Welzel (l.) gibt Schärfseminare in Lauf an der Pegnitz.

---



---

## JAGDMESSER

# SCHÄRFEN AUF JAPANISCH

*Pikante Gerichte, Samurai-Heldentaten, heiße Mangas aus dem Land der Morgenröte? Nein, uns soll heute interessieren, wie die Söhne Nippons ihre Klingen auf Schärfe trimmen. Dafür musste unser Autor nicht ins Land der aufgehenden Sonne fliegen, sondern zu Harald Welzels Seminar im fränkischen Lauf an der Pegnitz fahren.*

Text & Bild: Hans Eiber

---



---

Du kannst das Fummeln auch nicht lassen“, die Worte kommen über meine Schulter vom hinter mir stehenden Kursleiter Harald. Schuld bewusst nehme ich die Daumenkuppe von der Schneide des Messers, das ich gerade noch auf dem 6000er Stein hatte. Dabei hatte Harald schon mehrmals darauf hingewiesen, dass sich die Schärfe nicht durch Querschrupeln mit der Fingerkuppe prüfen lässt. Er stellte dann seinen Daumen leicht schräg auf den Tisch und setzte die Schneide eines von ihm fertig geschärften Messers von oben sanft senkrecht auf den Daumnagel. „Wenn sie ohne Druck nicht abrutscht, ist sie scharf“.

Messer, egal ob es sich um meine Jagd-, Angel oder Küchenmesser handelt, schärfe ich schon immer selbst. Zumindest versuche ich es. Dabei habe ich einige Methoden ausprobiert. Bereits der Werkzeugnachlass meines Großvaters bestand vor etwa 45 Jahren aus diversen Schleifsteinen und einem langen, uralten erscheinenden Wetzstahl. Spezielle Vorrichtungen mit dazugehörigen Schleifstäben und -steinen kamen später dazu. Ich habe alles heute noch, und die Resultate fielen meist auch einigermaßen zufriedenstellend aus. Irgendwie schnitten die Messer wieder für eine gewisse Zeit, aber trotzdem fehlte irgendetwas. Oft kam es durch

unvorsichtigen Umgang mit den Werkzeugen auch zu unschönen Schleifstellen an der Klinge.

Vor einiger Zeit ergab sich dann zufällig ein Kontakt mit der Firma Rickert Werkzeuge in Lauf an der Pegnitz. Sie handelt mit Zubehör zum Messermachen und für Lederarbeiten. Es werden auch einschlägige Kurse und Seminare angeboten, z.B. ein eintägiger Kurs zum Schärfen von Messern und Lederwerkzeug mit japanischen Wassersteinen. Ich entschloss mich sofort teilzunehmen. Es waren keine revolutionären Erkenntnisse, die uns Kursleiter Harald Welzel vermittelte, dafür grundlegende, handwerkliche Hinweise und Anleitungen zum freihändigen Schleifen mit liegenden Wassersteinen. Einfache Vorgehensweisen, die ich vorher nicht kannte oder nicht beachtet hatte. Auch wurde mir während der ersten praktischen Anwendungen klar: Die in so manchen Quellen umhergeisternde Aussage und Behauptung zum Thema sollte man durchaus kritisch hinterfragen. Auf der nächsten Doppelseite eine kleine Palette der wichtigsten Kardinalpunkte, die ich aus dem Kurs mitnahm.

Meine Messer waren noch nie so scharf wie heute, und wenn eines nachlässt, ist es in wenigen Minuten mit der Körnung 1000 und 6000 wie-

der in Form gebracht. Messerschleifen mit Wassersteinen empfinde ich inzwischen als eine meditativ beruhigende Beschäftigung. Ein schönes Gefühl der Zufriedenheit, wenn man nach etwa einer Stunde intensiven und konzentrierten Schleifens auf drei unterschiedlichen Steinen über zwei oder drei frische haarscharfe Klingen verfügt. Sie werden abschließend zum Schutz am besten hauchdünn eingölt. Wer will, kann dazu stilgerecht Kamelienöl verwenden, Sonnenblumenöl tut es auch.

### Kursangebote

Seminare mit Harald Welzel in Lauf an der Pegnitz über:  
☎ 09123-990973  
👉 [www.rickert-werkzeug.de](http://www.rickert-werkzeug.de)

Ich kann den Besuch eines Messerschärfkurses zum sauberen Umgang mit japanischen Wassersteinen nur empfehlen. Der Kursleiter sollte aber ein ausgemachter Experte wie Harald Welzel sein, der die Feinheiten dieser Methode vor Ort grundlegende und schnörkellos veranschaulichen kann.

## 1. ÖL ODER WASSER?

Jeder Wasserstein könnte zu einem Ölstein gemacht werden. Aber der Weg vom geölten Stein zurück zum Wasser wäre sehr schwierig und nur mit entsprechenden Lösungsmitteln (z. B. Aceton) zu erreichen. Wozu auch, Öl brächte keinen Vorteil. Wasser kann alles, was Öl auch kann.

## 2. FORM & ZEIT

Für das Schärfen mit planen Wassersteinen eignen sich Messer mit gerader Klinge und einer gleichmäßigen Rundung zur Spitze hin. Idealerweise befindet sich zwischen Fingerschutz und Klinge eine runde oder eckige Einbuchtung. Sie erleichtert zusätzlich das gerade Abziehen der Schneide, an ihrem hinteren Ende, auf dem Stein. Gekrümmte, s-förmige Schneiden können wegen der gegenläufigen Biegung nicht zufriedenstellend auf planen Wasserschniden geschärft werden. Wie immer gilt auch hier: „Nur Übung macht den Meister.“ Aber wer anfänglich eine volle Stunde zum Fertigschleifen eines stumpfen Messers benötigt, kann das sehr schnell auf 30 bis 20 Minuten reduzieren. Um diese dann auf minimale fünf Minuten zu drücken, braucht es, so betonte Harald, noch etliche weitere Übungsstunden.

## 3. WIE VIELE STEINE?

Reichen zwei Steine oder müssen es fünf sein? Laut unserem Lehrmeister sind drei genug. Bei mir ist es ein „grober“ 220er für den Grundschliff von sehr stumpfen Klingen, ein 1000er für die Hauptarbeit und ein 6000er zum Feinschleifen bzw. Polieren. Alle Steine müssen vor dem Schleifen lange genug gewässert werden. 30 Minuten sind nicht zu kurz.

## 4. FREIHÄNDIG SCHLEIFEN

Ein exakt gemessener Winkel von „soundsoviel“ Grad war kein Thema beim Kurs. Nur so viel: Küchenmesser werden flacher ausgeschliffen, Jagdmesser steiler. Es stellte sich heraus, dass diese Vorgaben reichen. Unter persönlicher Anleitung entwickelt man sehr schnell ein sicheres Gefühl für die korrekte Anstellung der Klinge auf dem Stein und wie man diesen einmal eingenommenen Winkel beim Schleifen auch einhält. Wichtig dabei: Beim Auf- und Abstreichen der Klinge die Schneide immer auf dem Stein lassen. Und: Man sollte besser im Stehen schleifen statt im Sitzen. Der Druck auf die Klinge ist gleichmäßiger. Stärker pressen beim Schieben gegen die Schneide, beim Zurückziehen der Schneide etwas nachlassen. Grundsätzlich in der anfänglichen Lern- und Übungsphase,

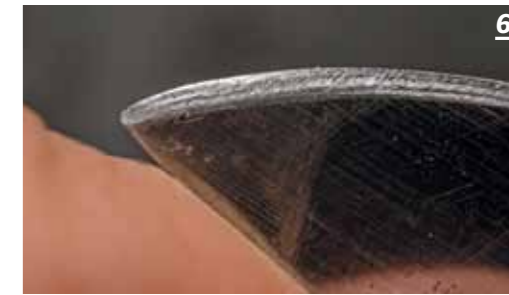
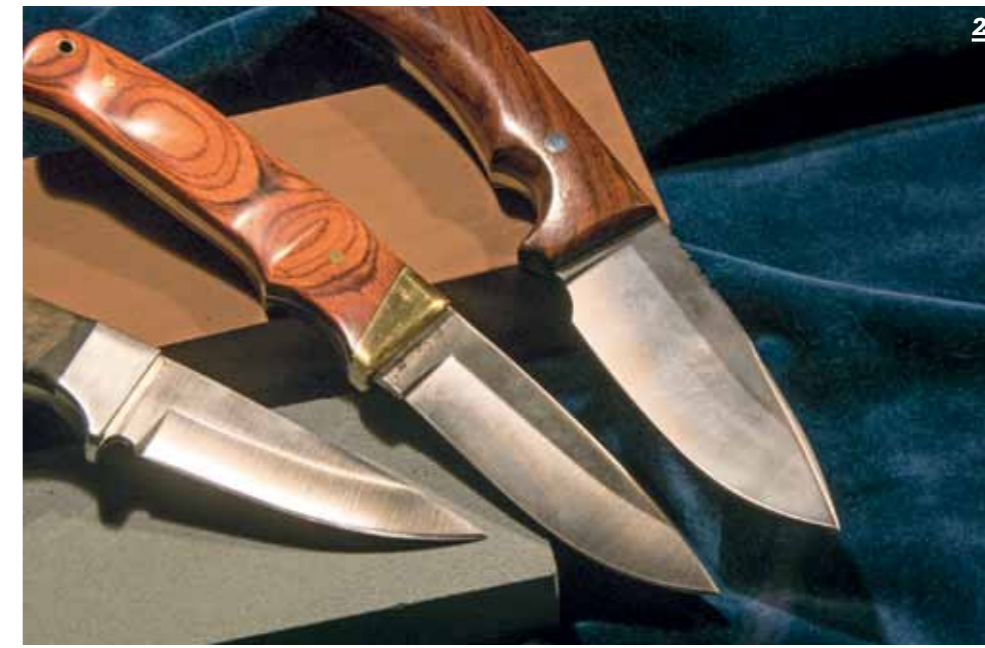
und die gibt es bei jedem neuen Messer, zuerst weniger Druck geben, um ein Gefühl für die Klinge zu bekommen. Und wie erreicht man auf beiden Seiten eine gleichmäßig ausgebildete Fase? Ganz einfach: zehn Strich auf der einen Seite des Messers, dann zehn Strich auf der anderen.

## 5. FINGER SCHONEN

Aber Vorsicht – zwei oder drei Finger drücken auf die Klinge, aber keiner sollte auf dem Stein mitgleiten. Ich erinnere mich, irgendwo gelesen zu haben, man könne einen Finger als Maßhalter für den Schleifwinkel unter die Klinge legen. Er reibt dann über die Schleifoberfläche. Man wird erstmal nichts spüren, das Wasser hat eine kühlende Wirkung. Aber, so die Originalworte von Harald, „plötzlich sieht man eine dunkelrote Spur auf dem Stein“, und „diese Schürfwunden mit dem feinen eingearbeiteten Schleifschlamm heilen ganz schlecht“.

## 6. ZEIT ZUM WECHSEL

Wie erkenne ich, wann es Zeit ist, auf den nächstfeineren Stein überzugehen? Dafür gibt es zwei Hinweise. Solange im Auflicht zwischen Fase und Schneide noch ein glänzender unbeschleunigter „Silberstrich“ reflektiert, ist es noch nicht so weit. Ist er ver-



### Arbeitsmittel-Pflege

## SCHLEIFSTEINE „ABRICHTEN“

Ausgeschliffene Steinoberflächen lassen sich mit jeweils grobkörnigeren, speziellen Abrichtsteinen wieder glätten. Es gibt aber eine weitaus preisgünstigere Möglichkeit. Holen Sie sich dazu von einem Steinmetz eine gerade, möglichst glatte Steinplatte, die praktischerweise etwas größer ist als ein normalgroßer Wasserstein. Bei mir ist es eine 3x20x30 Zentimeter große Marmorplatte, die sich in meinem Holzschuppen versteckt hatte. Auf die Platte kommt etwas feiner Quarzsand, z.B. Vogel- oder Aquariumsand, und etwas Wasser. Der zu richtende 220er wird nun mit leicht kreisenden Bewegungen über die gesandete Fläche geschoben. Eine Arbeit für drau-

ßen, denn beim Reiben entsteht schmieriger Sandschlamm. Diesen immer wieder vom Stein abspülen und seine Oberfläche kontrollieren, bis sie wieder plan ist. Die wiederhergestellte Oberfläche des 220ers dient nun ihrerseits zum Abrichten des nächstfeineren Steins, in diesem Fall des 1000ers. Später könnte man diese wiederum für den 6000er verwenden. Das geht bei meinem Kombi-Stein nicht, deswegen ziehe ich die 6000er Seite auf der vom Quarzsand angerauten Oberfläche der Marmorplatte ab. Man kann aber auch noch entsprechend feines Nassschleifpapier unterlegen und als Abrichtgrundlage verwenden.



**220er Stein mit Schürfmulden: Reif zum Abrichten.**



**Der Schleifstein wird sanft kreisend auf dem improvisierten Abrichtstein plan geschliffen.**

schwunden, streicht man mit der Fingerkuppe über die Klinge schräg in Richtung Schneide. Fühlt man dort auf einer Seite einen leichten, noch so feinen Grat, ist die Grenze des Machbaren mit dem einen Stein erreicht, und man kann zur nächsten kleineren Körnung wechseln. Mit dem 6000er bekommt man ein sehr scharfes Messer. Wer will, kann mit einem noch feineren Stein (kleinere Körnungen werden aber schnell teurer!) weiter polieren und als i-Tüpfelchen dann die Klinge auf einem Lederstreifen mit Polierpaste abziehen. Für maximale Schneidevergnügen.

## 7. SCHLEIFSCHLAMM

Was ist eigentlich mit dem feinen, sich laufend ansammelnden Schleifschlamm, dem Abrieb vom Stein und von der Klinge? So manche Anleitung behauptet, man würde

ihn brauchen, gerade der Schlamm würde die Schneide schleifen. Das hieße dann aber auch, je mehr Schlamm, desto feiner die Schleifleistung. Eigentlich unlogisch, wenn ich einen 220er Stein verwende, will ich ja dessen robustes Schleifvermögen ausnützen. Den feineren Schliff erhält die Schneide dann später mit der feineren Körnung. Also: Den Schlamm öfters unter dem Wasserhahn abspülen, um wieder in direkten Kontakt mit der jeweiligen Körnung des Steins zu kommen.

## 8. ABRIEB VERTEILEN

Durch den einseitigen Schwung des Schärfszugs bewegt sich die Messerspitze in Halbmondform über den Stein. Entsprechend fällt auch der Abtrag des Materials aus. Um dem entgegenzuwirken, kann man die Messerspitze bewusst über die gesamte

Fläche ziehen. Es hilft auch, den Stein öfters mal längsseits um 180 Grad zu drehen. Irgendwann muss die Oberfläche aber wieder „abgerichtet“ werden. Wie das geht? Siehe ganz unten.

## 9. SCHÄRFEPRÜFUNG

Wie prüft man die korrekte Schärfe? Jedenfalls nicht, indem man spielerisch mit der Daumenkuppe quer über die Schneide schrumpelt, das haben wir schon eingangs erklärt. Bei einer gut und glatt geschliffenen, polierten Schneide wird man so den wirklichen Schärfeegrad nicht beurteilen können. Auf diese Weise spürt man nur einen Schleifgrat. Und der ist nicht vorhanden. Die Fingernagelmethode ist da viel aussagekräftiger.

