

SCHARF MACHER



„Spitz langt nicht, mach mich mal richtig scharf!“ Autor Stephan Mohr weiß, was er in der Küche will. Wie auch Sie Freude mit stets gut geschärften Messern bei der Vor- und Zubereitung haben, zeigt er hier!

AUTOR **Stephan Mohr**
FOTOS **Florian Läufer**

Wussten Sie, dass stumpfe Messer viel gefährlicher als superscharfe sind? Das liegt daran, dass wir bei stumpfen Klingen viel mehr Druck ausüben müssen, um durch Fisch, Fleisch, Gemüse & Co zu schneiden. Kurz an der Zwiebelschale abgerutscht und schon ist das Unglück geschehen. Bei richtig scharfen Klingen benötigen wir eigentlich gar keinen oder nur wenig Druck. Das Eigengewicht des Messers arbeitet sich fast von alleine durch Gemüse oder Filet. Ein langer, gleichmäßiger Zug mit der Messerklinge reicht da schon aus.

Stehen Sie häufiger in der Küche? Fischstäbchen mit Kartoffelpüree kommen bei Ihnen nicht auf den Teller? Dann macht es Sinn, hochwertige Messer zu kaufen. Klar, die sind teurer, halten aber bei richtiger Pflege ein Leben lang.

SCHÄRFEN MIT DEM WETZSTAHL

Leider bleiben unsere Schneidewerkzeuge nicht für immer scharf. Hin und wieder ist Messerwetzen angesagt – und zwar richtig! So setzen Sie den Stab optimal ein: Wir führen das Messer im 15- bis 20-Grad-Winkel von hinten (Foto 1) nach vorne, über die ganze Klinge mit leichtem Druck in einer diagonalen Bewegung über den Wetzstahl (Foto 2). Das wiederholen wir einige Male. Dabei wechseln wir die Klingenseite (Foto 3). Es geht nicht darum, sie schnell

über den Stahl zu ziehen, sondern möglichst genau vom Messeranfang bis zur Messerspitze. Zudem sollte der Stahl immer länger als die zu schärfende Schneide sein. Nutzen Sie den kompletten Wetzstahl (Foto 4). Danach die frisch geschärfte Klinge unbedingt mit einem Küchentuch reinigen (Foto 5) damit der Abrieb nicht ins Essen gelangt. Ein Zanderfilet mit schwarzem Rand macht optisch nicht viel her, oder?

Es ist ratsam, dass immer dieselbe Person das Messer wetzt, da jeder seinen eigenen „Stil“ hat. Dies begünstigt ebenfalls eine lang anhaltende Schärfe. Achtung! Bei falscher Handhabung des Wetzstahls ruinieren Sie die Klinge – ein zu steiler Winkel wäre so ein Fall. Ganz edle japanische Messer werden übrigens nicht gewetzt, sondern nur geschliffen. Andernfalls würde die Klinge beschädigt, da diese häufig



Messer leicht schräg ansetzen und ...



... in einem Zug nach unten führen



Prozedere von unten wiederholen und ...



... schon ist das Messer scharf



Kein Dreck ins Essen! Das Messer wird nach dem Wetzen geputzt



Ein Schleifstein hat zwei unterschiedliche Härtegrade zum Grob- und Feinschliff.



Bis der Stein sich komplett voll gesaugt hat, kann's schon mal 10 min dauern

nur einseitig geschliffen sind. Der Einsatz eines Wetzstahls ist für leicht stumpfe Messer gedacht und verringert Nachschleifintervalle. Profi-Köche benutzen ihren Stahl oft mehrmals täglich.

DER SCHLEIFSTEIN

Ihr Messer ist total stumpf? Dann muss der Schleifstein ran! Hier ist der Unterschied schon in der Bezeichnung zu erkennen: mit einem Wetzstahl wetzen wir, mit dem Schleifstein schleifen wir. Letzterer besitzt eine grobe und eine feine Seite. Trotz unterschiedlicher Härten (Foto 6) ist eines bei allen gleich: Sie müssen vor dem Einsatz gewässert werden. Das dauert in der Regel gut zehn Minuten. Solange, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Der Stein soll sich richtig vollsaugen (Foto 7). Auch hier ziehen wir die Klinge in einem gleichmäßigen Zug über den Stein. Allerdings in einem Winkel von rund 15 Grad und mit leichtem Druck. Am einfachsten ist es, wenn wir uns die Klinge in drei Teilen vorstellen – Spitze, Mitte und Ende der Schneide. Wir beginnen mit der Klingenspitze und führen die Schneide vor und zurück. Dies machen wir bis zu 15-mal, bevor die Mitte (Foto 8) und das Ende an der Reihe sind. Haben wir die erste Klingenseite bearbeitet, geschieht dasselbe mit der anderen. Alles zuerst über die grobe, dann auf der feinen Steinseite. Es bildet sich Schleifschlamm (Foto 9). Er entsteht durch den Abrieb des nassen Steines und

5 TIPPS FÜR SCHARFE KLINGEN

- Keine Glas- oder Granitbretter benutzen, besser Holzbretter verwenden.
- Messer gehören nicht in die Schublade! Ein Messerblock oder eine Magnetteleiste ist das richtige Zuhause für scharfe Schneiden.
- Messer grundsätzlich per Hand abwaschen, das Salz der Spülmaschine greift die Klinge an.
- Wetzstahl zwischendurch benutzen. Nicht warten, bis die Klinge stumpf ist. Am besten vor jedem Gebrauch.
- Messer nur zum Schneiden verwenden und nicht zum Hacken von Knochen oder ähnlichem.



Wenn das Wetzen nicht mehr hilft: Beim Schleifen wird mehr Material abgetragen

des Messers – er begünstigt den Schärfeprozess immens! Daher den Schlamm bitte nicht zwischendurch entfernen. Achten Sie darauf, dass der Stein immer nass bleibt. Bei Bedarf wieder nachfeuchten. Am Ende der Prozedur spüren Sie einen feinen Grat an der Klinge. Diesen entfernen wir mit einem langen Zug der Schneide über die feine Seite des Steins. Lassen Sie sich Zeit, arbeiten Sie genau und immer daran denken: erst die grobe, dann die feine Steinseite nutzen. Je hochwertiger ein Messer von der Materialauswahl ist, desto besser lässt es sich nachschleifen. Die hier beschriebenen Methoden sind die wohl einfachsten von vielen und dienen als

guter Einstieg ins Messerschärfen. Unsicher in der Handhabung des Schleifsteines? Dann besuchen Sie spezielle Kurse oder Sie nutzen die Angebote professioneller Messerschärfer. Sehr gute Erfahrungen machte ich zum Beispiel mit der Schleiferei Stange (www.meisterschliff.de) in Sachsen. Einfach das Messer hinschicken und eine Woche später kommt es perfekt geschärft retour.



Stein- und Messerabrieb plus Wasser: Der Schleifschlamm hilft beim Schärfen

ANZEIGE
1/3 hoch
70x280

SCHARFE SACHE

AUF DIESE MESSER IST VERLASS!



CUDA-FILETIERMESSER

Das funktionale Filetierreger liegt auch bei nassen Händen gut in der Hand. Für den sicheren Grip sorgt das bei Cuda übliche strukturelle Schuppenmuster auf dem Griff. Die titanbeschichtete Klinge besteht aus rostfreiem Edelstahl. Die im Lieferumfang enthaltene Messerscheide aus Kunststoff ist mit einem Wasserablaufsystem ausgestattet. Weitere Infos unter: www.herbertz-messerclub.de

Technische Daten	
Grifflänge	14,5 cm
Klingenlänge	15,3 cm
Gesamtlänge	29,8 cm
Gewicht	119 g
Preis	rund 25 Euro



BUCK SILVER CREEK LARGE FILLET

Sicher, zuverlässig und widerstandsfähig. Mit dem Silver Creek Large Fillet zeigt Buck, worauf es bei einem Filetierreger ankommt. Die Titanbeschichtung schützt die Klinge aus rostfreiem Stahl vor Korrosion, der Thermoplastgriff ist mit einer rutschhemmenden Gummierung versehen. Zwischen Klinge und Griff wurde ein Handschutz aus Edelstahl angebracht. Im Lieferumfang ist eine Kunststoffscheide inklusive. Mit einer Klingenlänge von über 24 Zentimetern ermöglicht das hochwertige Messer auch das Filetieren von großen Fischen. Weitere Infos unter: www.messer-buck.de

Technische Daten	
Grifflänge	12,1 cm
Klingenlänge	24,4 cm
Gesamtlänge	36,5 cm
Gewicht inkl. Scheide	177 g
Preis	rund 69 Euro



F. DICK SANTOKUMESSER MIT KULLEN 1905 SERIE

Technische Daten	
Klingenlänge	18 cm
Gesamtlänge	30 cm
Klingenhöhe	4,5 cm
Gewicht	206 Gramm
Preis	rund 69 Euro

Das Santokumesser in asiatischer Optik aus der 1905-Serie von F. Dick ist der absolute Allrounder in der Küche. Die ebenmäßigen Stahlringe des Griffes sind mit dem Kunststoff untrennbar verbunden. Die eingearbeiteten Vertiefungen sorgen dafür, dass das Schneidgut nicht an der rostfreien, 18 Zentimeter langen Klinge haften bleibt.

Das optimal ausbalancierte Messer besteht aus bestem deutschen Stahl, der

letzte Schliff wird per Hand beim Hersteller aufgebracht.

Weitere Infos unter: www.dick.de



RAPALA FILETIERMESSER SOFT GRIP

Das robuste und preiswerte Filetierreger des bekannten Wobbler-Herstellers Rapala aus Finnland sorgt für besten Komfort in der Küche und am Wasser. Mit Klingenlängen von 10 bis 23 Zentimetern (je nach Ausführung) leistet das Messer nicht nur gute Dienste bei der Versorgung des Fangs. Der rutschfeste Soft Grip sorgt für maximale Sicherheit. Die Lieferung erfolgt inklusive einer Messerscheide aus weichem Leder. Die technischen Daten variieren bei den einzelnen Modellen.

Weitere Infos unter: www.shimanofishnetwork.de

Verschiedene Ausführungen erhältlich
Preis ab rund 12 Euro



MARTTIINI FILETIERMESSER

Die beschichtete 23 Zentimeter lange Klinge dieses Highend-Messers des finnischen Herstellers Marttiini gleitet förmlich durch das Schneidgut. Der geriffelte Kautschukgriff sorgt für sicheren Halt in der Arbeitshand. Zur Auf-

bewahrung und Transport findet das edle Teil Platz in der mitgelieferten Lederscheide mit Durchstecherschutz. Weitere Infos unter:

www.herbertz-messerclub.de

Technische Daten	
Grifflänge	12,5 cm
Klingenlänge	23,0 cm
Gesamtlänge	35,5 cm
Gewicht	196 g
Preis	rund 84 Euro



EINE FÜR ALLES –

DIE FJÄLL RÄVEN BARENTS PRO G1000

AUTOR **Stephan Mohr** FOTOS **Stephan Mohr**



Ich beginne mit dem Fazit: Das ist eine der besten Outdoor-Hosen, die ich kenne! Aber von Anfang an: Bis ich vor rund acht Jahren auf dieses Modell der bekannten schwedischen Outdoor-Marke stieß, kämpfte ich mich mit „normalen“ Jeanshosen durch Unterholz, Wiesen und Fischschleim. Aber gerade in den durch Morgentau durchnässten Grünflächen war Angeln mit vollgesaugter Hose extrem nervig. Ist eine Jeans erst mal nass, dauert es ewig, bis sie wieder komplett durchgetrocknet ist. Anders bei der Barents Pro. Kaum mit Wasser in Berührung gekommen, ist sie auch schon wieder trocken. Das von Fjäll Räven entwickelte G1000-Gewebe (65 Prozent Polyester, 35 Prozent Baumwolle) ist nicht nur extrem schnell trocknend und windabweisend, sondern auch leicht und angenehm auf der Haut zu tragen. Außerdem ist es super robust. Schwitzen? Kein Thema dank Atmungsaktivität. Als zusätzliche Wasserbarriere können Sie die Hosen mit dem Fjäll-Räven-Spezialwachs (Greenland Wax) imprägnieren. Dazu den kleinen Klotz über den Stoff ziehen und mittels Fön oder Bügeleisen das Wachs ins Gewebe schmelzen. Ich empfehle es besonders für Kniee und Gesäß. Das Wasser perlt einfach ab. Übrigens: Einige Outdoor-



Stephan ist von der Barents Pro G1000 voll überzeugt – auch in Braun

dig ist, schaffte ich es bis heute nicht, ein Loch in die Barents Pro zu reißen. Etliche Arbeitsdienste an den Vereinsgewässern und viele hundert Angeltrips durch unwegsames Gelände überstand sie unbeschadet! Lediglich an den Oberschenkeln ist mein schwarzes Modell (Dark Grey/Black) durch Sonneneinstrahlung und viele Waschgänge ganz leicht ausgebleicht. Passform, coole Optik und Robustheit überzeugen viele Angler. In meinen Augen hat sich dieses Modell zum „Standardbeinkleid“ gemausert. Am Wasser läuft mir die Hose ständig über den Weg. Damit sie auch wirklich jedem von der Länge her passt, wird das schicke Stück extra lang ausgeliefert und die Beine angepasst. Das heißt: Schuhe anziehen, Saum umlegen, mit Nadeln abstecken, auf die gewünschte Länge kürzen und umnähen – fertig! Wenn es richtig kalt wird und zwei Lagen nicht mehr ausreichen, greife ich übrigens auf die Arctis Trousers von Fjäll Räven zurück, die mit denselben Vorzügen glänzt, aber extra dick gefüttert ist. Ach ja, der Preis. Die Barents Pro von Fjäll Räven gibt es für rund 140 Euro im gut sortierten Outdoor-Fachhandel.

Internet: www.fjallraven.de

RR



Wer seine Hose einwacht, bleibt länger trocken

Läden mit Fjäll Räven im Programm bieten das Nachwachsen als Service an. Wenn meine erste Barents Pro mittlerweile nicht zu klein wäre, hätte ich mir wohl nie eine neue anschaffen müssen. Aber farbliche Abwechslung ist ja auch am Wasser schön. Apropos Abwechslung, insgesamt gibt es die Hose, die mit sechs großzügigen Taschen ausgestattet ist, in 13 unterschiedlichen Farbvarianten. Die Taschen sind so geräumig, dass ich allerhand Angelzubehör unterbekomme: Maßband, Zange und Landhandschuh haben ihren Platz und sind blitzschnell zur Hand. Top! Obwohl der Stoff recht dünn und geschmei-



Die überlangen Beine lassen sich perfekt anpassen