

Praxistipp: Jagdmesser schleifen

Haarscharfe Schneiden

Die Jagden sind vorbei, und sicher haben viele Jäger mal wieder das unangenehme Erlebnis gehabt, dass ihr Jagdmesser beim Aufbrechen stumpf war oder wurde. Was für ein Gewürge! Damit das nicht passiert, sollte man die jagdfreie Zeit nutzen und die kalte Waffe mal wieder richtig auf Vordermann bringen. Wie das professionell gelingt, erklärt Manfred Rieger.



Ich arbeite seit 25 Jahren mit dem Lansky-Schleifsystem, denn es bietet mehrere Vorteile, wie einfachen Aufbau und sichere Handhabung. Da das Messer beim Schleifen fest eingespannt ist, habe ich beide Hände frei, um den Schleifstein zu führen. Durch eine Stabführung bleibt der Schleifwinkel immer gleich, was ebenfalls ein Vorteil ist. Muss ich meine Arbeit mal unterbrechen, bleibt alles unverändert liegen – anders als wenn ich zum Beispiel von Hand schleife. Das System bietet mir verschiedene Schleifwinkel an sowie unterschiedliche Schleifmittel. Bei den Schleifwinkeln kann man zwischen 17 und 30 Grad wählen. Nach meiner Erfahrung bietet ein Winkel von 25 Grad die optimale Kombination aus Standzeit und Schärfe für ein Jagdmesser. Wähle ich einen geringeren Winkel, wird das Messer zwar schärfer, aber die Klinge stumpft auch schneller wieder ab. Ein größerer Winkel macht die Klinge vielleicht robuster, aber das Messer weniger scharf. Als Schleifmittel eignet sich aus meiner Sicht Stein am besten, weil er wenig Abtrag an der Klinge verursacht und eine feine, glatte Schneidfläche hinterlässt.

Härte des Stahls ist entscheidend

Wenn ich ein gutes Schleifergebnis erzielen will, muss ich die Firmenbezeichnung oder DIN Norm des Klingenstahls berücksichtigen. Sie lässt sich nur selten an der Klinge ablesen, steht aber oft im beigefügten Zertifikat. Die Bezeichnung des Stahls gibt Auskunft darüber, welche Elemente enthalten sind. Deren Mischungsanteile entscheiden über



Rostbeständigkeit oder Härte, was auch beim Schleifen eine Rolle spielt. Ein weicher Stahl lässt sich zum Beispiel leichter schleifen, wird aber auch schneller wieder stumpf. Grundlegend sind auch Zeitaufwand und Sorgfalt: Ein Messer schleife ich nicht in drei oder fünf Minuten.

Schneide erstmal auf Ausbrüche kontrollieren

Vor dem Messerschärfen prüfe ich mit dem Fingernagel die Klingenschneide auf Scharten oder Ausbrüche (Bild 1). Diese sollten vorab mit einem Schleifstein oder einer Diamantfeile eingeebnet werden. Erst danach wird das Messer mit dem Rücken in die Spannvorrichtung des Lansky-Systems eingespannt. Es ist darauf zu achten, dass die Klingenschneide mittig gegriffen ist. Die Spannvorrichtung wird in einem Schraubstock fixiert. Einsteigern schlage ich vor, die Messerschneide dann mit einem Filzstift farbig zu markieren, um erkennen zu können, wo man schon geschliffen hat und wo nicht (Bild 2).

Grundschliff mit grobem Stein oder Diamant

Erster Arbeitsgang ist der Grundschliff. Dabei schleife ich mit einem grobem Schleifstein, Körnung 120, oder Diamant kreuzweise immer abwechselnd beide Seiten der Klinge vor (Bild 3). Die Schneidfläche sollte die ganze Klinge in gleichbleibender Breite entlanglaufen, also beispielsweise zwei oder drei Millimeter (Bild 4). Den Grundschliff macht man so lange, bis ein Schleifgrat entsteht und an der Messerschneide keine glänzende Fläche mehr zu sehen ist.

Im zweiten Arbeitsgang erfolgt der Feinschliff. Dazu nehme ich zuerst einen mittelfeinen Schleifstein mit einer Körnung von 280 und schärfe wiederum kreuzweise und abwechselnd beide Seiten, bis die Spuren des Grundschliffs nicht mehr zu sehen sind. Selbiges wiederhole ich mit Körnung 600. Damit sollte so lange geschliffen werden, bis die Klingenschneide überall eine gleichmäßig feine Oberfläche hat. Zum Schluss ziehe ich meine Messer über einen Lederriemen, den ich auf ein Holzstück aufgeklebt habe (Bild 5). So breche ich den Schleifgrat – jetzt ist das Messer fertig und so scharf, dass ich damit schon bei einem leichten Streichen über den Arm meine Härchen abrasiere.

Am 18. März findet an der Landesjagdschule in Feldkirchen ein Kurs „Messer schärfen für den jagdlichen Gebrauch“ von Manfred Rieger statt. Infos: s. S. 52/53

DER AUTOR



Manfred Rieger

aus Petershausen ist Werkzeugmacher und Mitglied in der Deutschen Messermachergilde. Weitere Infos im Internet:

www.rieger-messer.de