

# 9 Tricks, wie du ein Messer ohne Schleifstein schärfst

Meine Mutter nahm das Messer und wetzte es am Rand eines alten Blumentopfes entlang.

Das machte sie mehrmals die Woche. Meistens, wenn sie anfang zu kochen.

Sie sagte mir, dass es danach schärfer ist.

Ich übernahm diese Methode und schärfte damit später auch meine Messer.

Das ist nur eine Methode von vielen, um ein Messer zu schärfen.

Ich stelle dir heute 9 Methoden vor, wie du dein Messer nur mit Hausmitteln schärfst – und das auch mitten in der Wildnis.

## Grundsätzliche Regeln zum Schärfen

Achte auf diese Regeln und du findest sicher noch weitere Gegenstände zum Messerschärfen.

- Der Gegenstand, mit dem man ein Messer schärft, muss immer härter sein, als der Messerstahl ([Lies in meinem ausführlichen Ratgeber mehr zu dem Thema](#)).
- Ziehe das Messer vorwärts, mit der Klinge zuerst, in einem Winkel von 10 bis 20 Grad über die Schleifoberfläche.
- Drehe dann das Messer um und wiederhole den Schärfprozess mehrere Male.

Nun zeige ich dir meine Methoden.

### 1. Messer an einem Blumentopf schärfen

Ein Terrakotta-Blumentopf ist aus sehr feinem Material hergestellt. Feuchte den Rand des Blumentopfes an und ziehe die Klinge leicht angewinkelt darüber.

Wetze dein Messer ein paar Minuten und es wird nach einigen Minuten schärfer sein.



An einem Terrakotta-Blumentopf lässt sich ein Messer einwandfrei schärfen

## **2. Messer mit Keramikgeschirr, wie einer Kaffeetasse, schärfen**

Ein sehr alter Trick unserer Vorfahren und seit Jahrhunderten beliebt.

Schnapp dir eine Tasse aus Keramik (Porzellan geht auch). Das kann eine Kaffeetasse, eine Teetasse, ja sogar eine Schüssel oder ein Teller sein.

Wichtig ist, dass der Rand am Boden unglasiert ist.

Du kannst den Boden anfeuchten oder trocken schärfen. Ziehe dann die Messerklinge leicht angewinkelt darüber.

Beim Schleifen mit Wasser entsteht feuchter Abrieb (die Schleifpaste) von der Tasse und vom Messer. Wische den Abrieb nicht ab, er hilft dir dein Schärfergebnis zu verbessern.

Mit Keramikgeschirr besitzt du immer einen mittelfeinen Schleifstein in deinem Haushalt.



Der unglasierte Boden einer Porzellantasse sind perfekt zum schärfen eines Messers

### **3. Schleifpapier nutzen, um ein Messer zu schärfen**

Ich weiß, dass es etwas merkwürdig klingt und manche schlagen bestimmt die Hände über dem Kopf zusammen.

Aber ein sehr feines Schleifpapier kannst du nutzen, um ein Messer zu schärfen.

Eine grobe Körnung hinterlässt jedoch viele Kratzer. Nutze als mindestens eine Körnung zwischen 100 und 300, wenn das Messer stumpf ist. Möchtest du das Messer nur schärfen, so verwende eine Körnung zwischen 600 und 1000.

Lege zum Schärfen das Schleifpapier so flach wie möglich auf einen Holzklötz und ziehe dann dein Messer darüber.



Mit feinem Schleifpapier lasse sich Messer auch schärfen

#### **4. Eine Nagelfeile nehmen, um ein Messer zu schärfen**

Es gibt verschiedene Nagelfeilen und am besten sind diejenigen, die eine sehr feine Körnung besitzen.

Aber Achtung: Es eignen sich nur die Nagelfeilen, die aus Sandpapier sind. Die Feilen aus Metall empfehle ich nicht. Das Metall ist einfach zu weich und trägt dadurch kein Metall von deinem Messer ab.

Nach dem Schärfen mit der Nagelfeile lege diese bitte nicht zurück ins Bad. Im Sandpapier lagert sich das Metall der Messer ab.





Mit einer Nagelfeile bekommst du auch deine Messer scharf

## 5. Messer mit Naturstein schärfen

Du hast vergessen dein Messer zu schärfen, bist aber nun schon im Wald? Kein Problem, es gibt Natursteine.

Such dir einen Naturstein – wie Flusskiesel oder Schiefer – und schärfe dort dein Messer. Du findest gute Steine in Flüssen und Bächen.

Sehr flache und breite Natursteine eignen sich besonders gut. Eine feine Körnung (hier sagt man auch "feines Gefüge") ist besonders gut.

Feuchte den Stein an und lege los, als wenn du einen normalen Schleifstein nutzt.



Eine der ältesten Methoden um Messer zu schärfen: der Naturstein

## 6. Messerschärfen mit einer Stahlstange

Sicher, eine Stahlstange ist nicht zu vergleichen mit einem Wetzstahl. Aber auch mit einer Stahlstange lässt sich ein Messer schärfen.

Die Methode ist simpel anzuwenden:

- halte das Messer in einem Winkel von 15 bis 20 Grad zum Stahl
- der Stahl muss von der Schneide bis hin zum Griffansatz geführt werden
- es ist egal, ob du das schnell oder langsam machst
- ziehe das Messer dann mindestens zehnmal über den Stahl



Mit einer simplen Stahlstange wetzt du dein Messer und es gewinnt an Schärfe

## 7. Messer mit einer Feile schärfen

Metallfeilen eignen sich genauso wie Sandpapier. Alles ab Hieb 2 ist nutzbar und fein genug, um einem Messer seine Schärfe zurückzubringen. Grobe Feilen tragen zu viel Metall ab und sind nicht kontrollierbar. Nutze diese daher nicht.



Eine feine Metallfeile trägt auch Material ab und schärft dein Messer



## 8. Ziegelsteine nutzen, um ein Messer zu schärfen

Ziegelsteine erzielen gute Schärf Ergebnisse, das konnte ich selbst schon testen. Ich war überrascht, wie gut es ging.

Gerade, wenn du unterwegs in der Natur bist, lässt sich in Schuttbergen oft ein Ziegelstein finden.

Feuchte zum Schärfen den Ziegelstein etwas an und schleife jeweils beide Seiten der Klinge in einem Winkel von 10 bis 20 Grad.



Auch mit einem alten Ziegelstein lässt sich ein Messer schärfen

## 9. Autoglasscheiben

Mit einer Autoglasscheibe lässt sich die Schneide wieder aufrichten. Zum Abtragen von Metall ist die Scheibe nicht nutzbar. Dafür ist sie zu fein.

Nutze die Kante oben, denn die ist nicht poliert und rauer. Ziehe dein Messer mehrmals über die Kante der Glasscheibe in einem Winkel von 10 bis 20 Grad.



Nutze die nicht polierte Kante einer Autoscheibe um dein Messer zu schärfen

## Nach dem Schärfen noch polieren

Du wirst nach dem Schärfen denken "Oh, das ist aber scharf". Das geht aber noch besser.

Denn nach dem Schärfen deiner Messer ist die Klinge noch rau und grob.

Um deinem Messer noch einen Feinschliff zu verpassen, glättest und polierst du die Klinge. Dadurch entfernst du Unebenheiten und es schneidet noch besser.

Diesen Prozess nennt man "Abziehen" und das geht recht fix. Gehe so vor:

- Nimm dir Material, welches zum Abziehen geeignet ist: Innenseite vom Ledergürtel, Lederstreifen, Zeitungspapier, Pappe
- Spanne das Material straff
- Fahre nun mit dem Messer über die Oberfläche, aber mit dem Messerrücken voran (also genau andersherum wie beim Schärfen)
- Wiederholen den Prozess mindestens 10-mal

Hier findest du noch ein gutes [Video über das Abziehen](#).





Messer abziehen: Immer mit dem Rücken voran

## **Diese Methoden ersetzen keine professionellen Schleifsteine**

Ich möchte dir noch etwas ans Herz legen.

Ein Messer ist ein Werkzeug und das muss gepflegt werden, damit du lange Freude daran hast.

Alle hier aufgeführten Hausmittel zum Schleifen von deinem Messer sind nur vorübergehende Lösungen. Die meisten Schleifmittel sind oft nicht optimal und tragen zu grob und zu viel Material ab.

Die Schärfe deines Messers wird meistens nie so gut sein, wie wenn du einen professionellen Schleifstein nutzt.

Willst du dein Messer regelmäßig schärfen, so schnapp dir einen [Schleifstein](#), [Wetzstahl](#) oder einen [Keramik-Schärfstab](#).



Mit professionellen Schleifmethoden werden deine Messer definitiv sehr scharf

---

*Und, haben dir die Tipps geholfen? Kennst du nun eine Methode, die dir noch neu war?*

---

## Über den Autor des Ratgebers

### Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine [35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks](#), um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner [“Über mich”-Seite](#).

Besuche ihn auf seiner Website <https://survival-kompass.de>