

Wie du dein Messer scharf hältst (günstig und leicht)

Dein Messer scharf zu halten, ist wahrscheinlich nicht deine Lieblingsbeschäftigung.

Es gibt Dutzende verschiedener Techniken und Werkzeuge, um diese Arbeit zu erledigen.

Was ich aber gelernt habe: Einfachheit erweist sich als eine der besten Praktiken.

Das Ziel beim Schärfen deines Messers ist es, das Messer schnell und einfach scharf zu bekommen.

Du entfernst dabei Metall von der Kante der stumpfen Klinge. Meistens ist deine Klinge stumpf, weil auf Mikroebene das Metall überrollt ist.

Wir müssen also nun beim Schärfen das gerollte Metall entfernen und eine saubere Kante herstellen.

Halte dein Messer scharf, lass es nie stumpf werden

Erst einmal der wichtigste Tipp, wenn du ein Messer besitzt und damit regelmäßig arbeitest: Lass dein Messer niemals stumpf werden.

Dein Messer zu schärfen, bevor es stumpf wird, ist viel einfacher. Ist dein Messer schon stumpf, dann ist es viel schwieriger es wieder scharf zu bekommen.



Laut einer Umfrage schärfen 37 % der Befragten ihre Messer nicht regelmäßig

Entdeckst du große Risse in der Klinge, dann ist dein Messer mehr als stumpf. Diese Risse wirst du auch nicht mehr durch einfaches Schärfen reparieren können.

Vielleicht ist es dann Zeit, dich nach einem [neuen Messer](#) umzuschauen.



Messer-Regel: Lass dein Messer niemals stumpf werden

Besorge dir einen einfachen Schleifstein

Besonders für Beginner von Bushcraft, Survival oder anderen Outdoor-Hobbys wird ein kleiner Taschenschleifstein ausreichen. Das ist ein einfacher und günstiger Weg, dein Messer zu schärfen.

Lass dich nicht einschüchtern von teuren und komplexen Schärfsystemen. Und nimm dir nicht gleich die besten Messerschärfer auf YouTube zum Vorbild, denn diese Leute haben jahrelang Erfahrung im Schärfen gesammelt.

Ein Schleifstein im Hosentaschenformat wird auch deine Arbeit erledigen.

Hinzukommt, dass diese Schleifsteine leicht, klein und hochwertig sind sowie nicht deinen Geldbeutel sprengen.

Den DC4 Schleifstein von Fallkniven empfehle ich uneingeschränkt. Die Bewertungen sprechen für sich.



4,7 (2086)

Daten aktualisiert vor 13 Stunden

[Fallkniven DC4 Diamond-Ceramic Whetstone](#)

- Diamant-Keramik-Schleifstein
- Inklusive Lederscheide
- Perfekt, um die ganze Zeit in der Tasche oder im Rucksack zu verstauen
- Hergestellt in Schweden
- Nass oder trocken verwenden

33,14 €

[Artikel anschauen](#)

So schärfst du dein Messer

1. Halte dein Messer mit der Klinge nach oben und mit der Spitze von dir weg.
2. Lege deinen Schleifstein gegen die Seite des Messers.

3. Kippe den Schleifstein vorsichtig zur Kante (scharfer Teil) deines Messers.
4. Wenn du den Schleifstein zur Klinge neigst, wirst du eine Lücke zwischen Kante und Schleifstein bemerken. Wenn du dich der Kante nherst, wird ein dunkler Schatten dazwischen entstehen.



Achte auf den Schatten bei der Lücke und schließe die Lücke vollständig

5. Bewege den Schleifstein weiter in Richtung der Kante, um die den Schatten zu verringern und die Lücke zu schließen. Du darfst nur die Lücke schließen und den Schleifstein nicht mehr neigen.



Schließe die Lücke komplett

6. Wenn die Lücke geschlossen ist und kein Schatten mehr sichtbar ist, ist der richtige Winkel zum

Schärfen eingestellt.

7. Nun fängst du an den Messer zu schärfen. Bewege den Schleifstein gegen die Messerkante (von oben nach unten).



Bewege deinen Schleifstein gegen die Messerkante – von oben nach unten

8. Diese Bewegungen führst du auch auf der anderen Seite der Klinge durch. Achte darauf, dass du auf jeder Seite deines Messers die gleiche Anzahl an Schleifungen durchführst.

9. Ist dein Messer schon scharf genug? Teste es, indem du es einsetzt. Wenn du mit der Schärfe zufrieden bist, bist du fertig. Wenn nicht, dann schärfe dein Messer weiter.

Tipps und Tricks

- Je nach Schärfe deines Messers kann der Schleifvorgang auf jeder Seite 5 Mal stattfinden oder auch 30 Mal. Du musst am Ende entscheiden, ob die Schärfe deines Messers für dich ausreicht.
- Drücke nicht stark gegen die Klinge, während du den Schleifstein daran entlangziehst. Arbeite mit einem mittleren Druck.
- Ziehe deine Messerklinge am Ende noch über ein Abziehleder (oder deinen Ledergürtel) und du wirst erstaunt sein, wie sich die Schärfe verbessert. Aber Achtung: Ziehe mit dem Messerrücken voran und NICHT mit der Messerklinge, wie beim Schärfen.



Mit einem kleinen Abziehleder verpasst du deinem Messer den letzten Schliff

Genial, du bist fertig. Damit macht die Arbeit mit dem Messer gleich doppelt so viel Freude.

Du besitzt keinen Schleifstein? Dann schau dir meinen Artikel "[9 Tricks, wie du ein Messer ohne Schleifstein schärfst](#)".

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>