

# Messer-Glossar: 40+ Fachbegriffe einfach erklärt [2025]

Neulich im Outdoor-Laden. Ich stehe vor der Vitrine, ein Verkäufer neben mir.

"Das hier ist Full Tang, Scandi-Schliff, 1095er Kohlenstoffstahl, 58 HRC."

Ich nicke. Der Mann neben mir auch. Aber ich sehe seinen Blick. Dieses höfliche Nicken, das eigentlich sagt: Ich hab kein Wort verstanden. Aber ich will auch nicht fragen, weil ich sonst wie ein Anfänger dastehe.

Kenne ich. War ich. Bin ich manchmal immer noch.

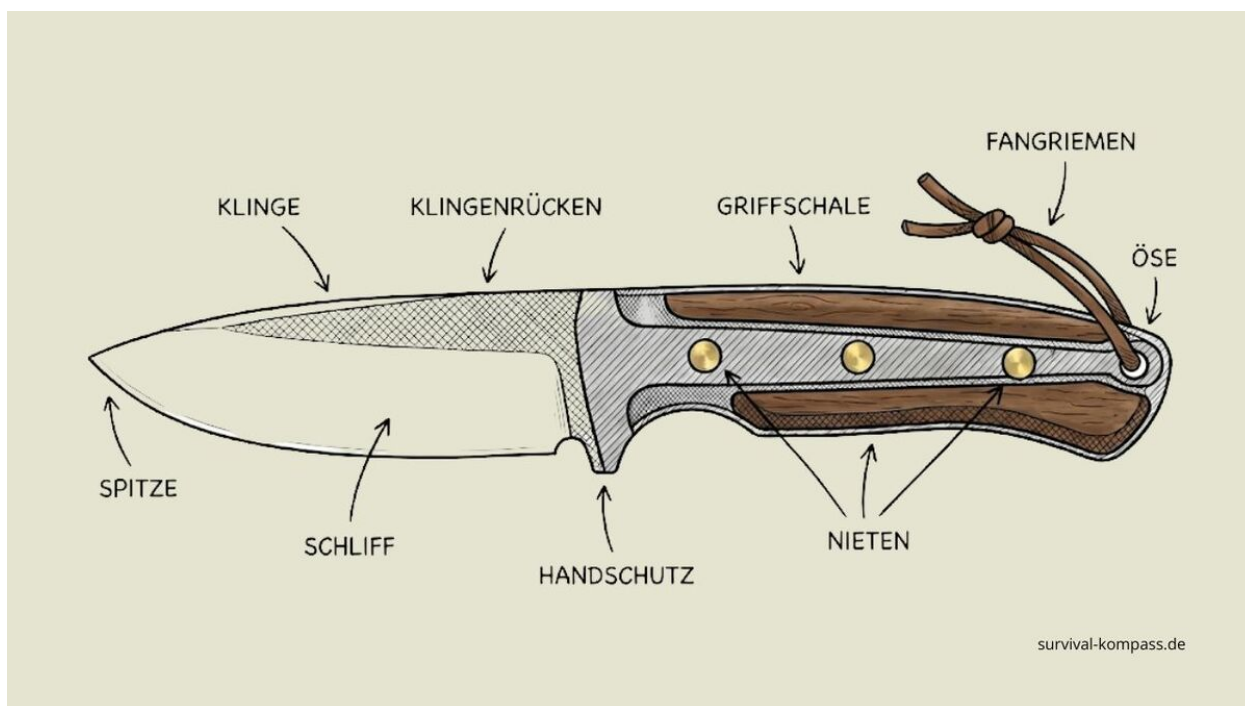
Messer-Fachbegriffe klingen wie eine Geheimsprache. Und manche Verkäufer werfen damit um sich, als würden sie pro Fachbegriff bezahlt.

Deshalb heute: ein ehrliches Glossar. Ohne Angeberei. Ohne "Aaaaber eigentlich ist es viel komplizierter...". Nur das, was du wirklich wissen musst, wenn du ein [gutes Messer für draußen](#) suchst.

Und ja, ich werde ein paar Sachen vereinfachen. Die Puristen unter euch dürfen mir gerne böse Mails schreiben. Ich lese sie beim Schnitzen.

## Wie ist das Messer gebaut?

Fangen wir ganz vorne an. Bei der Frage, wie Klinge und Griff zusammenhängen. (Klingt banal, ist aber der Unterschied zwischen "hält ewig" und "Griff fliegt beim dritten Holzsech ab".)



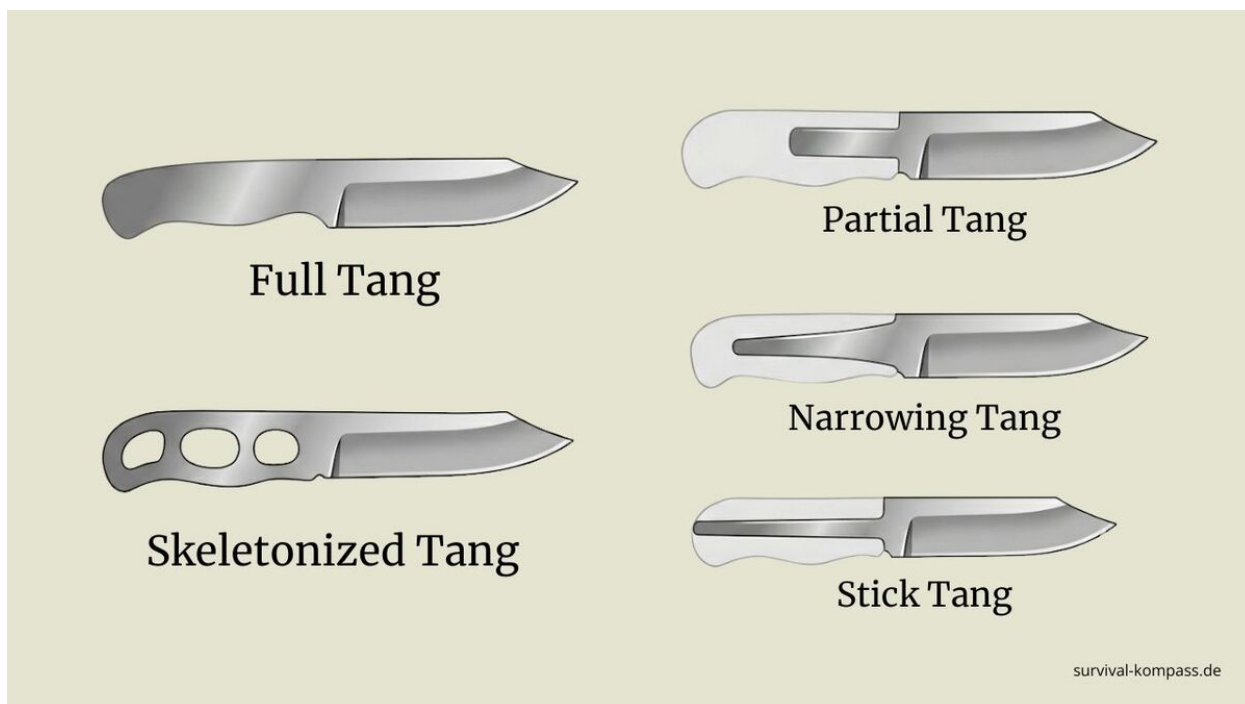
**Full Tang** bedeutet: Die Klinge geht als ein Stück Stahl komplett durch den Griff. Die Griffschalen sind

nur aufgenietet.

Das Ergebnis? Extrem stabil. Du kannst damit hebeln, [batonen](#) (also Holz spalten), und das Messer wird nicht brechen. Auch wenn du es behandelst wie einen Schraubenzieher. Was du nicht tun solltest. Aber wir haben es alle schon getan.

**Stick Tang** (oder Erl) ist das Gegenteil: Ein dünner Stahlfortsatz steckt im Griff. Leichter, eleganter, aber bei starker Belastung kann der Griff brechen. Dann hältst du eine Klinge in der einen Hand und einen Holzgriff in der anderen. Sieht blöd aus. Fühlt sich auch so an.

**Hidden Tang (auch Partial und Narrowing)** bedeutet: Der Erl ist komplett im Griff verborgen. Sieht man oft bei skandinavischen Messern. Schön, funktional, aber nichts für brutale Hebelkräfte.



Und dann gibt es noch den **Ricasso**. Das ist der ungeschliffene Bereich zwischen Klinge und Griff. Praktisch, wenn du für feine Arbeiten näher an die Schneide greifen willst.

## Welche Klingenform brauche ich?

Hier wird es interessant. Denn die Form der Klinge entscheidet, wofür das Messer gut ist. Und wofür nicht. (Spoiler: Es gibt kein Messer, das alles kann. Auch wenn dir das der Verkäufer erzählt.)

**Drop Point** ist der Allrounder. Der Klingenrücken fällt sanft zur Spitze ab. Gut kontrollierbar, robust, für 90 % aller Aufgaben im Wald perfekt.

Wenn du nur ein Messer kaufst, nimm ein Drop Point. Ernsthaft. In meinem [Bushcraft-Messer Kaufratgeber](#) findest du konkrete Empfehlungen.

**Clip Point** erkennst du am konkaven Einschnitt am Rücken. Die Spitze ist dadurch feiner, spitzer. Klassisch beim Bowie-Messer. Gut zum Stechen, aber die Spitze bricht leichter. Und wann musst du im deutschen Wald bitte etwas stechen? Eben.

**Sheepsfoot** hat einen geraden Schneidenrücken und eine abgerundete Spitze. Sicher, weil du niemanden versehentlich aufspießt. Perfekt für Kinder oder wenn du viel schnitzen willst.

**Wharncliffe** sieht ähnlich aus, aber der Rücken läuft schräg zur Spitze. Für präzise, kontrollierte Schnitte. Für Leute, die wissen, was sie tun. Ich arbeite noch daran.

**Spear Point** ist symmetrisch, beidseitig geschliffen. Elegant, vielseitig. Und es klingt cool, wenn du sagst: "Das ist ein Spear Point." Auf Partys. Falls du auf solche Partys gehst.



## Was bedeutet "Scandi-Schliff"?

Der Schliff entscheidet, wie scharf dein Messer wird. Und wie leicht du es wieder scharf bekommst. In meinem ausführlichen Artikel über [Messerschliffe](#) gehe ich noch tiefer ins Detail. Aber hier das Wichtigste:

**Scandi-Schliff** (oder Flachschliff) ist der Liebling der Waldläufer und Bushcrafter. Und meiner. Die Klinge verjüngt sich in einem einzigen, flachen Winkel zur Schneide.

Warum ist das gut? Weil du zum Schärfen nur diesen einen Winkel treffen musst. Kein Rätselraten, keine Spezialausrüstung, kein YouTube-Video mit einem Typen, der dir erklärt, dass du alles falsch machst. Ein flacher Stein reicht.



Falls du mal ohne Schleifstein unterwegs bist: Hier sind [9 Tricks, wie du ein Messer ohne Schleifstein schärfst](#).

Außerdem gleitet der Scandi-Schliff perfekt durchs Holz. Beim [Schnitzen](#) spürst du genau, was du tust. Das Holz redet mit dir. Klingt esoterisch. Ist es auch ein bisschen. Aber es stimmt.

**Konvexer Schliff** (ballig) ist leicht gewölbt. Sehr stabil, hält lange scharf, aber schwieriger nachzuschärfen. Eher was für Äxte und schwere Messer. Und für Leute mit mehr Geduld als ich.

**Hohl Schliff** ist konkav eingewölbt. Rasiermesserscharf, aber fragil. Nichts für grobe Arbeit. Eher für Chirurgen und Barbieri.

Und dann gibt es noch die **Sekundäre Fase**: Ein zusätzlicher, steilerer Winkel direkt an der Schneide. Macht die Klinge stabiler, aber der reine Scandi verliert dadurch seine Einfachheit.

**Mikrofase** ist dasselbe in winzig. Ein hauchdünner Winkel an der Schneidkante. Gut für mehr Stabilität, ohne den Schliff komplett zu verändern. Merke: Alles mit "Mikro" klingt professionell.





## Kohlenstoffstahl oder Edelstahl?

Die ewige Frage. Die Glaubensfrage. Darüber wurden Freundschaften beendet. (Okay, vielleicht übertreibe ich. Aber nur ein bisschen.)

Die ehrliche Antwort: Kommt darauf an, was du willst. Einen [ausführlichen Vergleich der Stahlsorten](#) findest du in meinem separaten Artikel.

**Kohlenstoffstahl** (Carbon Steel) ist der Klassiker. Leicht zu schärfen, wird rasiermesserscharf.

Der Nachteil? Er rostet. Wenn du ihn nass liegen lässt, hast du am nächsten Morgen orange oder braune Flecken. Frag mich, woher ich das weiß. Frag lieber nicht.

Klassische Sorten: 1095, O1.

**Rostfreier Stahl** (stainless) ist pflegeleichter. Du kannst ihn nass einpacken, vergessen, eine Woche später wiederfinden, und er sieht noch gut aus. Verzeiht Faulheit. Verzeiht Vergesslichkeit.

Dafür ist er schwerer zu schärfen. Und die Schärfe hält oft nicht so lange.

Klassische Sorten: 440C, VG-10.

**Werkzeugstahl** wie D2 ist ein Kompromiss. Sehr zäh, halbwegs rostbeständig, aber kein Anfängerstahl. In meinem [Vergleich D2 vs. 440C](#) erkläre ich die Unterschiede genauer. Falls du wirklich so tief einsteigen willst.

Und **Damaszenerstahl**? Die gefalteten Muster sehen wunderschön aus. Instagram liebt Damast. Aber das sagt nichts über die Qualität. Es gibt hervorragenden Damast und billigen Schrott, der nur hübsch aussieht. Der Preis allein verrät dir nicht, was du bekommst.

Mein Tipp: Kauf kein Messer wegen des Aussehens. Kauf es, weil es arbeitet.



## Was bedeutet "HRC"?

**Rockwell-Härte (HRC)** ist das Maß für die Klingenhärte. Klingt kompliziert. Ist es eigentlich nicht. In meinem Artikel "[Welche Härte sollte ein Messer haben?](#)" erkläre ich das Thema ausführlich.

Je höher die Zahl, desto härter der Stahl. Härter bedeutet: Die Klinge bleibt länger scharf.

Aber auch: Sie ist spröder und schwerer zu schärfen. Und wenn du sie fallen lässt, kann sie splintern. Nicht gut.

Ein guter Kompromiss für Outdoor-Messer liegt bei **56-58 HRC**. Hart genug für gute Schnitthaltigkeit, weich genug, um nicht zu splintern. Der Sweet Spot.

Über 60 HRC wird es speziell. Unter 54 HRC wird die Klinge schnell stumpf. Und du stumpf, weil du ständig schärfen musst.

Die Rockwell-Skala ist ein **Härteprüfverfahren** zur Bestimmung der Härte von Werkstoffen wie Metallen.

*Sie misst die **Eindringtiefe** eines **Diamantkegels** und gibt die Härte in Dimensionen wie **HRC** an.*



## Woraus besteht ein guter Griff?

Der Griff entscheidet, wie das Messer in deiner Hand liegt. Stundenlang. Bei Nässe. Bei Kälte. Nach drei Stunden Holz hacken, wenn deine Hände müde sind und du eigentlich nur noch Kaffee willst.

**Micarta** besteht aus Leinen- oder Papierschichten in Kunstharz gepresst. Griffig, auch wenn es nass wird. Robust. Sieht mit der Zeit immer besser aus, weil es Patina entwickelt. Mein Favorit für Arbeitsgriffe.

**G10** ist Glasfaser in Epoxidharz. Ähnlich wie Micarta, aber leichter und oft günstiger. Wetterfest, unverwüstlich.

**Birkenrinde** ist der skandinavische Klassiker. Warm in der Hand, griffig, riecht nach Wald. Wenn du es ans Ohr hältst, hörst du fast die Elche. (Nein, tust du nicht. Aber es fühlt sich so an.) [Birkenrinde](#) ist übrigens auch sonst ein vielseitiges Survival-Material.

Nachteil: Braucht Pflege und verträgt keine Dauerfeuchte.

**Stabilisiertes Holz** ist mit Kunstharz getränktes Holz. Sieht aus wie Holz, fühlt sich an wie Holz, verträgt aber Wetter wie Kunststoff. Das Beste aus beiden Welten.





## Lederscheide oder Kydex?

Die Scheide schützt die Klinge. Und dich.

**Lederscheiden** sind klassisch, schön, und schonen die Klinge. Sie riechen gut. Sie fühlen sich gut an.

Aber: Sie brauchen Pflege. Und wenn sie nass werden, trocknen sie langsam. Und dann riechen sie nicht mehr so gut.

**Kydex** ist Thermoform-Kunststoff. Die Klinge klickt ein, sitzt bombenfest, und es ist dir egal, ob die Scheide im Regen liegt, im Schlamm landet oder vom Hund angeknabbert wird.

Nicht so romantisch. Nicht so Instagram-tauglich. Aber verdammt praktisch.

**Dangler-Loop** bedeutet: Die Scheide hängt an einer Schlaufe vom Gürtel.

**Firesteel-Loop** ist eine kleine Halterung für deinen Feuerstahl an der Scheide. Praktisch, wenn du beides immer zusammen haben willst. Falls du nach einem [Bushcraft-Messer mit Feuerstahl](#) suchst, habe ich dazu einen eigenen Ratgeber.





## Wie pflege ich mein Messer?

Kohlenstoffstahl entwickelt mit der Zeit eine **Patina**. Eine natürliche Oxidschicht, die vor Rost schützt. Sieht aus wie Erfahrung. Wie Geschichten. Wie "Dieses Messer hat etwas erlebt."

Manche beschleunigen das mit einer **Forced Patina**. Essig, Senf oder Zitrone auf die Klinge, ein paar Minuten warten, abwaschen. Die Patina wird dunkler und gleichmäßiger. Wie ein Tattoo für dein Messer. Nur weniger schmerzhaft.

**Stroppen** bedeutet: Die Klinge über einen Lederriemen ziehen. Das schärft nicht wirklich, aber es richtet die Schneide auf und frischt sie auf. Wie Kaffee am Morgen. Macht nicht jünger, aber wacher. In meinem Artikel "[Messer scharf halten](#)" zeige ich dir einen simplen Trick dafür.

**Abziehen** ist der letzte Schritt beim Schärfen. Du entfernst den feinen Grat, der beim Schleifen entsteht.



Übrigens: [Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes](#). Klingt paradox. Ist aber so. Ein stumpfes Messer rutscht ab. Ein scharfes geht dahin, wo du es haben willst. Meistens jedenfalls.

## Was darf ich in Deutschland tragen?

Kurz und knapp. (Weil ich kein Anwalt bin. Und du wahrscheinlich auch nicht.)

**Feststehende Messer unter 12 cm Klingenlänge** darfst du besitzen und führen (außer in Waffenverbotszonen). Wandern, Angeln und Bushcraft zählen dazu. Alle Messerklingen mit über 12 cm Klingenlänge brauchen ein *berechtigtes Interesse*. "Ich fand es cool" zählt nicht.

**Einhandmesser** (die du mit einer Hand öffnen kannst und sich feststellen) darfst du besitzen, aber nicht in der Öffentlichkeit führen. Also: Zu Hause ja. Im Wald nein. Verrückt, aber so ist das Gesetz. In meinem Artikel "[Was sind Einhandmesser und warum sind sie verboten?](#)" erkläre ich die rechtlichen Details.

**Lockback, Linerlock, Framelock** sind verschiedene Verriegelungen bei Klappmessern. Sie alle arretieren die Klinge im geöffneten Zustand. Wichtig für die Sicherheit, aber rechtlich alle gleich behandelt.

Im Zweifel: Informier dich vor dem Kauf in meinem [Ratgeber zum Messerrecht](#).





## Die wichtigste Frage

Am Ende geht es nicht um Fachbegriffe.

Es geht nicht darum, im Outdoor-Laden klug zu nicken. Es geht nicht darum, beim Lagerfeuer mit "Full Tang" und "Rockwell-Härte" anzugeben.

Es geht darum, dass du ein Messer findest, das zu dir passt. Das gut in der Hand liegt. Das du pflegen kannst. Das du verstehst.

**Und dann geht es darum, dass du es benutzt.**

Nicht im Regal stehen lässt. Nicht in der Schublade vergisst. Sondern mit rausnimmst. Schnitzen. [Feathersticks](#) machen. Arbeiten. Fehler machen. Besser werden.



Ein Messer wird erst zu deinem Messer, wenn es Spuren von deinen Händen trägt. Wenn es Geschichten erzählen kann. Wenn jemand fragt "Woher hast du die Schramme an der Klinge?" und du sagen kannst: "Oh, das war damals, als..."

Bis dahin: Nimm eins mit raus. Und fang an.

Das Messer ist bereit. Die Frage ist: Bist du es?

---

## 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>