

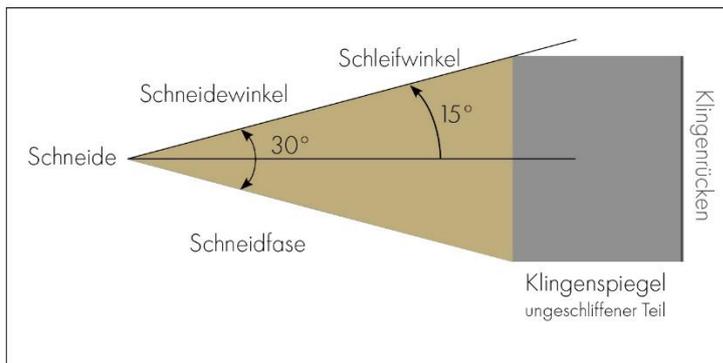
## WELCHER WINKEL IST DER RICHTIGE FÜR KÜCHENMESSER?

### DIE GROSSE WINKEL-FRAGE

Im alltäglichen Gebrauch wird unser Küchenmesser ganz schön strapaziert: Wir schneiden, schnippeln, hacken und selbst die schärfste Klinge lässt irgendwann nach und wird stumpf. Richtiges Nachschärfen sorgt wieder für den scharfen Schnitt. Doch in welchem Winkel sollte man sein Küchenmesser denn nun am besten schleifen? 12, 14, 17 Grad – welcher ist der richtige Winkel für Küchenmesser und darf man den Winkel seines Messers ändern?

### SCHLEIFWINKEL VS. SCHNEIDWINKEL

Grundsätzlich wird zwischen Schleifwinkel und Schneidwinkel unterschieden. Der Schleifwinkel ist der Winkel, in dem das Messer von einer Seite bearbeitet wird. Da die meisten Messer beidseitig geschliffen sind, wird der Schleifwinkel (z. B. 15 Grad) von beiden Seiten eingeschleift. Die Summe der beiden Schleifwinkel ergibt den Schneidwinkel, in unserem Beispiel 30 Grad.



### WELCHE ROLLE SPIELT DER SCHLEIFWINKEL?

Der Schleifwinkel beeinflusst die Schärfe und Schneidhaltigkeit der Klinge. Je spitzer der Schleifwinkel, umso höher ist die Schneidfähigkeit beziehungsweise die Schärfe des Messers, da durch die schmale Schneide weniger Widerstand auf das Schneidgut trifft. Damit die Schneide durch das feine Ausschleifen nicht bricht, werden vor allem harte, kohlenstoffhaltige Stähle für feine Klingen verwendet. Gerade für hochfeine Schnitte wie beim Filetieren eignen sich Messer mit einem kleineren Schleifwinkel hervorragend. Durch die feine Schneide wird das Messer allerdings auch schneller wieder stumpf. Größere Winkel sorgen dagegen für eine geringere Grundscharfe, beziehungsweise einen höheren Schneidwiderstand, sind dafür jedoch stabiler und die Schneide bleibt so länger scharf.



Die meisten Küchenmesser weisen in der Regel eine Schneide mit einem Schleifwinkel zwischen 15 und 20 Grad auf. Renommierete Messerhersteller wie [Zwilling](#), [Wüsthof](#), [Güde](#), [Kai Shun](#) oder [Global](#) empfehlen in der Regel mit einem 15 Grad-Schleifwinkel das Messer nachzuschleifen, da er Stabilität und Schärfe optimal miteinander kombiniert. Bei dieser Empfehlung handelt es sich in der Regel nicht automatisch um den Schleifwinkel, welchen das Messer ab Werk mitbringt.

Größere Messerhersteller arbeiten bereits mit einem lasergesteuerten System, wodurch jedes Messer genau den gleichen Schleifwinkel erhält.

Allerdings trifft dies nicht auf die gesamte Messerindustrie zu. Bei vielen Messerherstellern läuft der Herstellungsprozess der Einzelteile zwar auch automatisch, jedoch erfolgt die Montage des Messers immer noch händisch. So auch der Schliff des Messers, welcher durch Fachpersonal manuell ausgeführt wird. Dass hier kleinere Schwankungen zwischen 1-3 Grad beim manuellen Schleifen entstehen, ist durchaus nachvollziehbar. Der tatsächliche Schleifwinkel ab Werk kann daher durchaus von der Angabe des Herstellers leicht abweichen.

## **MESSERSCHLIFF**

### **WELCHEN SCHLEIFWINKEL HAT MEIN MESSER?**

Den Schleifwinkel ab Werk findet man wenn überhaupt im Herstellernachweis bzw. der Gebrauchsanweisung. Nach dem ersten Handschleifen hat sich der Winkel jedoch höchstwahrscheinlich bereits verändert. Denn es ist nahezu unmöglich, mit bloßem Augenmaß den vorgegebenen Winkel numerisch zu bestimmen und exakt einzuhalten.

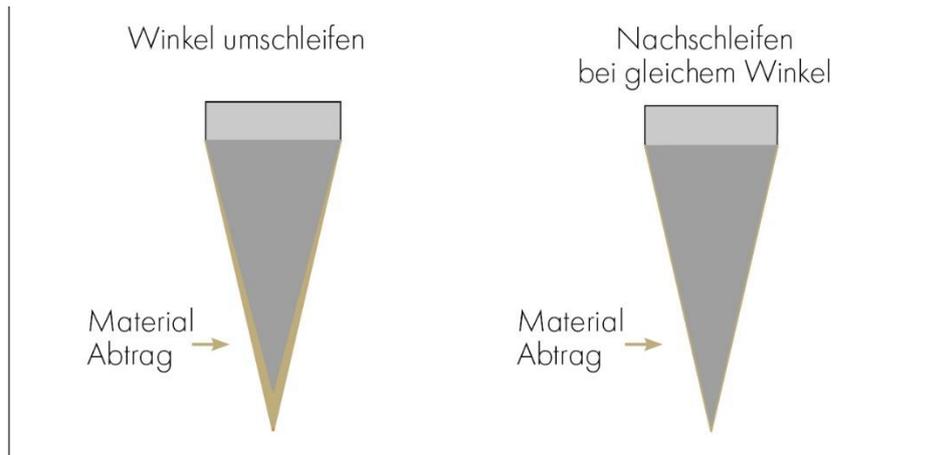
Ob man ihn dennoch korrekt reproduziert, lässt sich mit der Edding-Methode prüfen: Man führt den Stift über die komplette Schneidfase, so dass sie entsprechend farbig markiert ist. Erst wenn nach dem Schleifen die Farbe auf beiden Seiten nicht mehr sichtbar ist, ist der Schliff gleichmäßig und das Messer scharf.



## DARF ICH MEIN MESSER UMSCHLEIFEN?

Die Dicke oder Stärke des Messerrückens spielt ebenfalls einen wichtigen Faktor wenn es um den richtigen Schleifwinkel geht. Entscheidend ist, wie dick der Klingens Stahl an der Stelle ist, an der die Schneidfase eingeschliffen wird. Bei extrem starken bzw. dicken Stählen, kann ein zu geringer Schleifwinkel zu keinem oder nur sehr geringen Schärferfolg führen. Zu erkennen ist dies an der Schneidfase. Ist diese verhältnismäßig groß, fällt die Schleifwirkung auf der vergrößerten Fläche kleiner aus. Zudem wird der Schärfvorgang sehr langwierig, da verhältnismäßig viel Material abgetragen werden muss.

Mit dem jahrelangen Einsatz eines Messers summiert sich auch die Anzahl des Nachschleifens. Mit dem damit verbundenen Materialabtrag nähert man sich beim Nachschleifen zunehmend dem dickeren Messerrücken. Die somit immer dicker werdende Schneide des Messers wird z.B. im Metzgerbereich oft auch maschinell „ausgedünnt“, damit wieder sinnvolle Schleifwinkel aufgebracht werden können.



## UNSER FAZIT

Der Schleifwinkel für Küchenmesser unterscheidet sich je nach Messermodell und Klingengeometrie, beziehungsweise Stahlgefüge und den Einsatzgebieten des Messers.

Die gängigsten Schleifwinkel, welche nicht nur eine scharfe sondern auch stabile Schneide bieten, liegen zwischen 15-18°.

Viel wichtiger jedoch als die Frage nach dem aktuellen Schleifwinkel des Messers ist die konstante Reproduzierbarkeit eines Schleifwinkels. Auch Messer die um wenige Grad von diesem Winkel abweichen, können einmalig umgeschliffen werden. Nur so wird auf Dauer der Materialabtrag des Messers auf das Nötigste minimiert und die Lebenszeit des Messers deutlich verlängert.