

OUTDOOR WERK MESSER

Das Handbuch



OUTDOORWERK.CH
TOOLS FOR INDEPENDENCE
SWITZERLAND

VORWORT

Messer faszinierten uns schon, als wir Kinder waren. Seit damals und besonders seit wir angefangen haben, unsere eigenen Messer zu entwickeln, haben wir viel Wissen und Erfahrung gesammelt. Dies möchten wir in diesem Handbuch weitergeben. Es bietet jedem Besitzer eines Messers von OUTDOORWERK und allen weiteren Interessierten einen Einblick in die Welt von Klingen, Stahl und Schneidetechniken.

Wir sind fasziniert vom Leben in der freien Natur. Das Messer ist eines der wichtigsten Werkzeuge. Wie gut man damit arbeiten kann, entscheidet mit, wie effizient wir draussen sind. Wir hatten in den letzten Jahren einige sehr gute Messer in Gebrauch. Die Messer von OUTDOORWERK sind unsere Interpretation eines soliden Outdoor-Werkzeugs – oder wie wir sagen: A Tool For Independence.

Wie entsteht ein Messer? Was macht seine Qualität aus? Wie geht man sicher und wirkungsvoll damit um und wie pflegt man es? Diese und viele weitere Fragen beantwortet das Messerbuch von OUTDOORWERK.

Christian Weber und Robert Bless, 2015

Impressum

Die Benutzung dieses Buches und die Umsetzung der darin enthaltenen Informationen erfolgt ausdrücklich auf eigenes Risiko. Die Autoren lehnen jegliche Haftung ab für mögliche Schäden, Unfälle oder Folgen, die sich aus dem Gebrauch oder Missbrauch der hier vorgestellten Informationen ergeben. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter grösster Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Druckfehler und Falschinformationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Das Werk einschliesslich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder andere Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma OUTDOORWERK untersagt.

2. Auflage, 2015

© 2015

OUTDOORWERK GmbH, Bäretswil/Gibswil ZH

Autoren/Redaktion: Christian Weber, Robert Bless

Lektoren: Wortbüro Stefan Michel, Kathrin Gurtner

Bilder: Mathias Zuppiger, Chris Goetz, Claudia Frey, Sara Wälty, Robert Bless

Illustrationen: Robert Bless, Sara Wälty

Layout & Design: Sara Wälty

Druck und Bindearbeiten: OUTDOORWERK GmbH, Bäretswil/Gibswil ZH

Titel: OUTDOORWERK Messer – Das Handbuch

Printed and bounded in Switzerland 2015

www.outdoorwerk.ch

INHALT

Vorwort	1
Die Geschichte der Messerklinge	4
ENTWICKLUNG & PRODUKTION	7
Tools For Independence	7
Klingenstahl und Härten	8
Gewicht und Grösse	11
Der Griff	12
Der konvexe Schliff	14
Die Lederscheide	16
OUTDOORWERK MESSER	19
OUTDOORWERK HAUMESSER	23
ANWENDUNG & TECHNIKEN	27
Schnitzen	28
Batoning	30
Hacken	31
Weitere Techniken	32
Unsachgemässer Gebrauch	33
Trage-Techniken für Messer und Haumesser	34
WARTUNG & PFLEGE	37
Ölen	37
Schärfen einer konvexen Klinge	39
Schärfanleitung	40
Garantie	43

DIE GESCHICHTE DER MESSERKLINGE

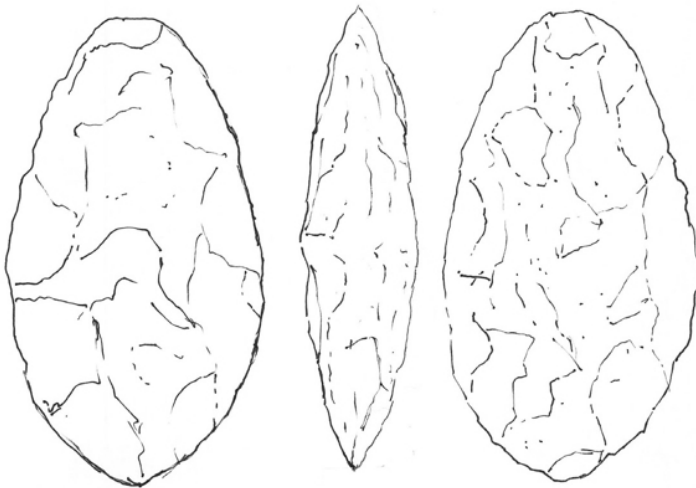
Steinwerkzeuge

Schneidewerkzeuge und Messer begleiteten die Menschen schon seit frühester Zeit. Für ein Leben in der Natur sind sie unabdingbar. Messer gehörten zu den ersten Werkzeugen, die die Menschen benutzten und herstellten. Sie sicherten das Überleben und steigerten die Effizienz bei den täglichen Arbeiten wie Jagdwaffen herstellen, tierische und pflanzliche Nahrung verarbeiten, Feuerbohrer anfertigen oder Unterkünfte bauen. Am Anfang waren es Steinsplitter, später kam der

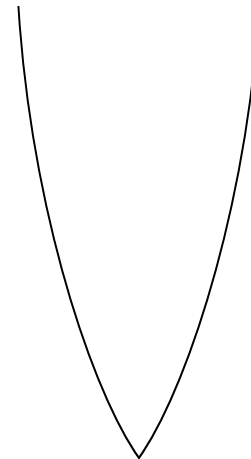
gehauene Faustkeil und schliesslich aufwändig gearbeitete, konvexe Klingen aus Flintstein oder ähnlichem Gestein hinzu.

Kohlenstoff und Eisen

Das Messer war ein wichtiger Baustein für die Entstehung der Gesellschaft, denn es ermöglichte, dass neben der erleichterten Nahrungsbeschaffung etwas Zeit blieb, das Zusammenleben und die täglichen Arbeiten weiter zu entwickeln. Auch



konvexe Form beim Flintstein



konvexe Form

in der Bronzezeit verwendeten unsere Vorfahren über lange Zeit Messer aus Stein für viele Schneidearbeiten, da aus den damals bekannten Metallen keine schnitthaltigen, d.h. ihre Schärfe behaltenden Klingen hergestellt werden konnten. Möglich machten das erst die Entdeckung des Eisenerzes und das Wissen vom Härten. Da Eisen verhältnismässig weich ist, muss ihm Kohlenstoff beigefügt werden, um es dann durch Erhitzen und Abschrecken härten zu können. Eine gebräuchliche Methode hierfür war, Eisenstäbe zum Glühen zu bringen und anschliessend in einen Behälter mit Holzasche zu tauchen. Oberflächlich



Glühendes Eisen auf dem Amboss

nahm so das Eisen Kohlenstoff auf, den man durch Schmieden im ganzen Stahl verteilte.

Zugleich wurde er verdichtet und man befreite den Stahl von Unreinheiten und erhöhte dessen Qualität. Danach schmiedete man den Stahl zur Klinge und schliiff ihn in Form. Zum Schluss



*Mittelalterliches
handgeschmiedetes Messer*

erhitzte man die Klinge erneut und schreckte sie in Öl oder Wasser ab, was den Stahl aushärten liess.

Heute werden die verschiedenen Stahlsorten bereits industriell mit einem Maximum an Reinheit und in optimalem Gefüge hergestellt (mehr dazu im Kapitel "Klingenstahl und Härten"). Das Schmieden von Hand ist für Messerklingen somit nicht mehr unbedingt nötig. Die Arbeit des Messerschmieds bleibt dennoch ein hochgeschätztes Handwerk und handgeschmiedete Messer haben nach wie vor ihren besonderen Reiz.



ENTWICKLUNG & PRODUKTION

TOOLS FOR INDEPENDENCE

Das Leben in der Natur ist unsere Leidenschaft. Was wir anstreben: Unabhängigkeit. Mit dem Minimum an Ausrüstung für alles gerüstet zu sein, ist unser Anspruch an uns. Deshalb bauen wir Werkzeuge, mit denen wir sicher und effizient arbeiten können, die etwas aushalten und die unsere Energiereserven ebenso schonen wie die Umwelt.

Alle Produkte von OUTDOORWERK haben wir selber entwickelt, einige in Zusammenarbeit mit der Survival Outdoor Schule. Was wir nicht selber in Handarbeit herstellen können, lassen wir von Betrieben in der Region produzieren, die wir persönlich kennen. So stellen wir sicher, dass die Qualität unseren Ansprüchen genügt. Unsere Produkte werden in der Schweiz hergestellt, fast ausschliesslich aus Bestandteilen, die ebenfalls in der Schweiz produziert werden. Jedes Stück ist ein Unikat mit seiner eigenen Geschichte.

Mit den Produkten von OUTDOORWERK gehen wir selber auf ausgedehnte Survival-Touren. In der freien Natur testen wir unsere Produkte und erkennen, wo wir sie noch verbessern können - so lange, bis wir das Optimum gefunden haben und sie echte Tools For Independence sind.

KLINGENSTAHL UND HÄRTEN

Welche Eigenschaften wünschen wir uns von einem Messer? Es soll stabil sein, möglichst schnitthaltig (die Schärfe behaltend), leicht nach zu schärfen und wenn möglich rostfrei. Und schick ausschauen darf es gerne auch. Letzteres ist Geschmacksache und hat mit der Auswahl des Stahls wenig zu tun. Bei allen anderen Punkten spielt er die zentrale Rolle und bringt den Hersteller in einen Konflikt: Je härter der Stahl, desto schnitthaltiger ist die Klinge. Das jedoch macht sie brüchig. Die Schneide nimmt leichter Schaden, beispielsweise wenn sie beim Schneiden oder Spalten auf einen Ast trifft oder hohe Querkräfte wirken. Darum gilt auch: Je weicher der Stahl, desto flexibler und weniger bruchanfällig ist die Klinge. Nachschärfen lässt sich ein Messer ebenfalls leichter, wenn der Härtegrad der Klinge nicht zu hoch ist.

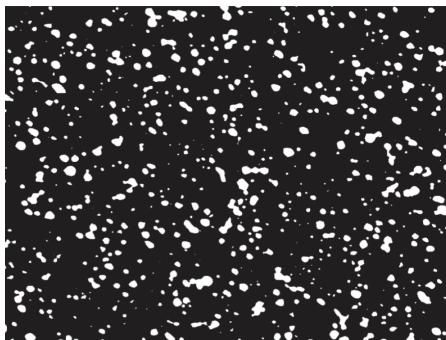
Werkzeugstahl, wie man ihn für Messerklingen verwendet, ist nie vollkommen rostfrei. Rostträchtigkeit ist aber gerade bei längerem Aufenthalt im Freien sinnvoll, da man in gewissen Situationen das Messer nicht mehr genügend pflegen kann. Rost zerstört die Schneide und nimmt als Vitaminkiller dem Essen einen Teil seines Nährwerts. Um Stahl härten zu können, mischt man ihm

Kohlenstoff bei. Der Kohlenstoff im Stahl bewirkt, dass er rostet (Oxidation). Um diesen Effekt zu minimieren, mischt man Chrom bei (Chromstahl). Ab einem Chromanteil von 13 Prozent darf dieser als rostfrei bezeichnet werden, er ist aber lediglich rostträge. Zu viel Chrom beeinflusst wiederum den Stahl negativ, macht ihn instabiler und verschlechtert die Härtebarkeit. Wir sprechen nun von einer Legierung. Diese besteht nicht ausschliesslich aus Eisen, sondern aus der Verbindung von mindestens zwei verschiedenen Metallen. Chrom ist eines davon. Um dem Stahl die gewünschten Eigenschaften zu verleihen, kommen weitere Metalle wie z.B. Vanadium, Molybdän, Wolfram oder Tungsten zum Einsatz.

Dies ist eine stark vereinfachte Darstellung dessen, wie sich die Zusammensetzung des Stahls auf die Eigenschaften eines Messers auswirkt. Entscheidend ist: Keine Legierung und kein Härtegrad (HRC) liefert in der Stabilität, der Schnitthaltigkeit, der Nachschärfbarkeit und der Rostträchtigkeit ein perfektes Ergebnis. Es gilt zwischen den verschiedenen Qualitäten abzuwägen und nach dem Optimum für den jeweiligen Gebrauch zu suchen.

Pulverstahl

Für unsere Outdoor-Messer haben wir einen Pulverstahl der dritten Generation gewählt. Das bedeutet, dass er besonders rein ist. Das Metallpulver, aus dem er hergestellt wird, entsteht, indem flüssiges Metall durch eine Düse gepresst wird. Die Grösse der Carbide (die kleinsten Bausteine, die sich untereinander zu einem Gefüge verbinden) wird auf ein Minimum reduziert, was den Stahl deutlich stabiler macht. Klingen, die aus Pulverstahl hergestellt werden, sind doppelt so stabil wie konventionell hergestellte Stähle aus derselben Legierung (Zusammensetzung). Eine Klinge aus Pulverstahl nimmt viel seltener Schaden, wenn sie etwa beim Schneiden oder Spalten von Holz auf einen Ast trifft oder Querkräften unterliegt. Zudem lassen sich Messer aus Pulverstahl dank ihres feinen Gefüges schärfer schleifen und sie bleiben länger scharf.



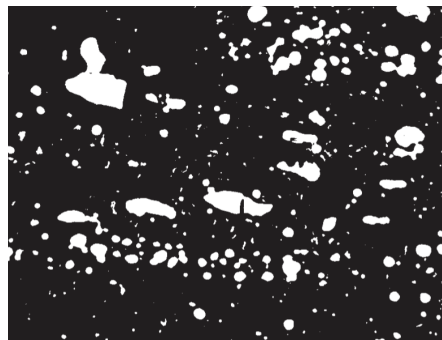
mikrographische Aufnahme von Pulverstahl

Elmax Pulverstahl

Die schwedische Firma Uddeholm stellt den Pulverstahl «Elmax» her. Wir haben ihn als den Stahl ermittelt, der den optimalen Kompromiss der gewünschten Eigenschaften bietet: Stabilität, Schnitthaltigkeit, Schleifbarkeit und Rostträgheit. Als ideale Härte hat sich 58-59 HRC (Rockwellscher Härtegrad) für die Modelle OW3 und OW4 und 60-61 HRC für die Modelle OW0, OW1 und OW2 erwiesen. Ganz entsprechend der Grösse und des Einsatzbereiches des Messers. Unsere ganze Palette an Outdoor Messern besteht aus diesem Stahl.

Böhler N540 Stahl

Für unsere Haumesser Parang und Camp Knife haben wir den Stahl «Böhler N540» gewählt. Die Industrie verwendet diesen für Hochverschleissarbeiten. In ausführlichen Tests mit Haumessern



mikrographische Aufnahme von konventionellem Stahl

erwies sich dieser Böhler-Stahl als gelungene Mischung aus Schnitthaltigkeit, Stabilität und Nachschärfbarkeit. Wir verwenden für unsere Haumesser eine Härte von 56-57 HRC. Nach unserer Erfahrung ist auch bei Haumessern Rostträgheit wichtig – besonders dann, wenn man längere Zeit im Freien ist und das Haumesser als Hauptwerkzeug für grobe Arbeiten einsetzt.



Schindelherstellung mit dem Parang

Rockwellscher Härtegrad (HRC)

Um die Härten von Metallen zu vergleichen, entwickelten Hugh und Stanley Rockwell 1914 ein Vergleichsverfahren. Die Rockwellhärte eines Werkstoffes ergibt sich hierbei aus der Eindringtiefe eines Prüfkörpers. Je geringer die Eindringtiefe, desto härter der Werkstoff. Beim Verfahren nach Skala C (Einheit HRC) wird ein kegelförmiger Prüfkörper aus Diamant mit einem spitzen Winkel von 120° und einer abgerundeten Spitze mit einem Radius von 0,2 mm und 150 kg

Druck verwendet.

Bei Messern wird meist eine Härte von HRC 56-63 angestrebt. Je höher der Messwert, desto schnitthaltiger und spröder ist die Schneide. Je tiefer, desto flexibler und stabiler wird die Klinge. Dies ist jedoch nur ein Parameter und dient lediglich als Richtwert. Wird derselbe Stahl von verschiedenen Messerfirmen auf den selben HRC-Wert gebracht, werden die Eigenschaften aufgrund unterschiedlicher Härteverfahren, voneinander abweichen.

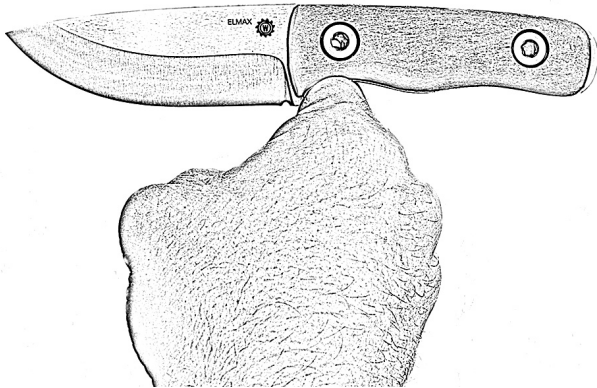
Härten von Stahl

Früher wurden die Klingen vom Schmied auf eine gewisse Temperatur gebracht. Die Farbe der glühenden Klinge verriet dem erfahrenen Schmied, welche Härte die Klinge nach dem Abschrecken im Wasser- oder Öl-Bad haben wird. Durch Anlassen (erneutes Erwärmen) wurden dann die Spannungen reduziert und die Härte auf das gewünschte Maß gebracht. Heute ist dieser Vorgang noch vergleichbar, wird aber technologisch unterstützt. Das Härten eines Messers ist bei fast allen Messermachern seit Generationen ein gut gehütetes Geheimnis. Dem schließen wir uns gerne an. Was wir aber sagen können, ist dass wir uns eher für Härtegrade entschieden haben, die für Stabilität und einfaches Nachschärfen sprechen.

GEWICHT UND GRÖSSE

Neben dem optimalen Klingenstahl sind Gewicht und Länge ein wichtiges Kriterium für die Wahl eines Outdoor Messers. Man trägt lieber ein kompaktes, leichtes Tool auf sich, das man auch immer dabei hat, wenn man es braucht. Maximale Stabilität gepaart mit minimalem Gewicht war unser Ziel. Durch die spezielle Bauweise im Griffbereich (Skelettonierung, siehe Bild) wird das Messer viel leichter und liegt ausbalanciert in der Hand.

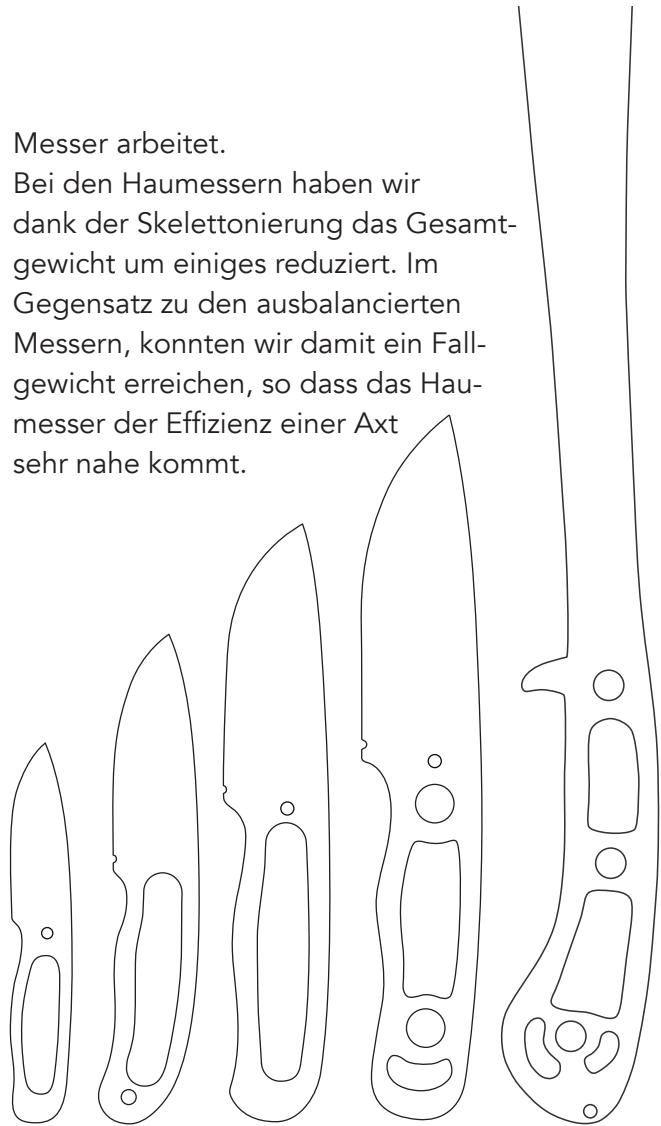
Wir haben bei unseren Outdoor Messern OW2 bis OW4 damit einen Balance-Punkt erreicht, der genau auf dem Zeigefinger hinter der Klinge liegt. Dies hat sich als sehr kräfteschonend erwiesen, vor allem wenn man länger mit dem



Balance-Punkt der Messer OW2 - OW4

Messer arbeitet.

Bei den Haumessern haben wir dank der Skelettonierung das Gesamtgewicht um einiges reduziert. Im Gegensatz zu den ausbalancierten Messern, konnten wir damit ein Fallgewicht erreichen, so dass das Haumesser der Effizienz einer Axt sehr nahe kommt.

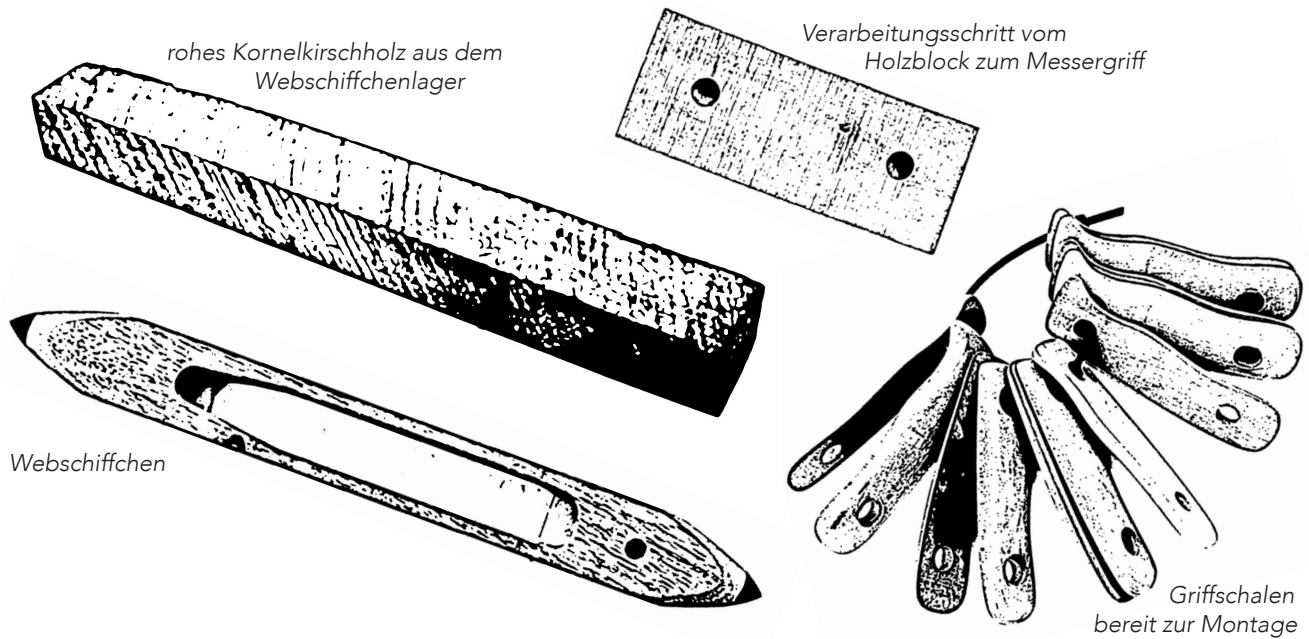


Skelettonierung im Griffbereich OW0 - OW3 und Parang

DER GRIFF

Wir messen den Griffen unserer Messer eine sehr hohe Bedeutung bei. Der Griff macht einen wesentlichen Teil der Qualität eines Messers aus: Er entscheidet, wie gut es in der Hand liegt, wie viel Kraft die Arbeit mit dem Messer erfordert und wie effizient man sie erledigen kann. Die Hände sind draussen in der Natur eines unserer wichtigsten Werkzeuge. Sie zu schützen ist oberstes Gebot. Deshalb haben wir zwei Jahre in die Entwicklung und Testphase investiert, um genau dem gerecht zu werden. Natürlich sind nicht alle Hände gleich, trotzdem sind wir sicher, mit unseren Griffformen überzeugen zu können.

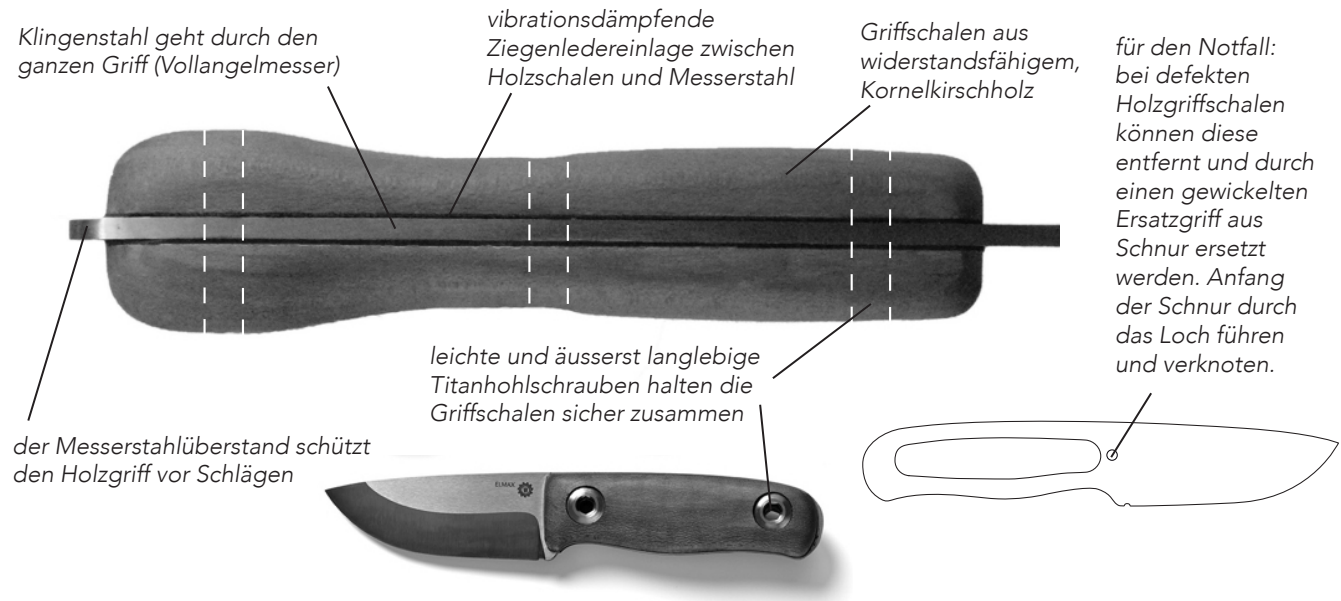
In den Messern von OUTDOORWERK steckt ein Stück Schweizer Industriegeschichte: Das Kornelkirschholz, das wir verwenden, stammt aus den Beständen einer aufgelösten Webschiffchenfabrik und



wird seit über 60 Jahren fachmännisch gelagert. Kornelkirsche (Familie der Hartriegel, lat. cornus mas) ist besonders zäh und wurde auch für Hammerstiele und Zahnräder in Mühlenwerken eingesetzt.

Zwischen die Holzgriffschalen legen wir eine Schicht Leder. Diese kompensiert das Quellen und Schwinden des Holzes – Holz arbeitet, es reagiert auf Veränderungen der Luftfeuchtigkeit. Zudem dämpft das Leder Schläge und Vibrationen, die besonders beim Holzspalten mit der Batoning-Technik entstehen. Diese Schwingungen und Schläge tragen wesentlich zur Ermüdung der Hand- und Armmuskulatur bei. Das dämpfende Leder macht das Messer zu einem effizienteren Werkzeug und hilft Kraft zu sparen. Unterschiedlich dicke Lederschichten ermöglichen zudem, den Griff der Handgrösse anzupassen.

Titan-Hohlschrauben halten die beiden Holzschalen zusammen – sie sind absolut rostfrei, leicht und extrem stabil. Ob man einen Nachmittag oder mehrere Wochen im Freien verbringt – die Effizienz des Messers, mit dem man arbeitet, entscheidet mit, wie energieschonend die täglichen Arbeiten draussen ausgeführt werden können.



DER KONVEXE SCHLIFF

Effizienz erhöhen dank alter Technik

Energiesparendes, effizientes Arbeiten ist für das Überleben in der freien Natur ein entscheidender Faktor. Der konvexe Schliff beim Messer hilft Kraft zu sparen. Eine ballige Klinge gleitet spürbar leichter selbst durch härtestes und zähestes Holz. Bis zur Erfindung des Schleifrades waren die meisten Schneidwerkzeuge konvex geschliffen. Diese Form war mit den damaligen Mitteln einfacher herzustellen, da weniger Material vom Rohling abgetragen werden musste, bis eine Schneide entstand.

Mit der Industrialisierung der Messerproduktion verschwand der konvexe Schliff fast vollständig. Moderne Schleifmaschinen können Klingen nur flach oder hohl schleifen. Ein konvexer Schliff hingegen lässt sich ausschliesslich in Handarbeit erreichen. Zwar können Schleifmaschinen eingesetzt werden, aber die Klinge muss von Hand geführt werden, damit sie die ballige Form erhält. Eines der bekanntesten Beispiele einer konvexen Klinge ist das Samurai-Schwert. Die Effizienz des konvexen Schliffs ist bis heute fast unerreichbar. Auch hochwertige Äxte werden so geschliffen, da man so Schärfe, Stabilität und Spaltkraft optimal vereint.

Nur noch eine Handvoll Firmen weltweit stellen konvexe Messerklingen her. Nicht weil diese weniger gut sind, sondern weil der Produktionsaufwand viel höher ist und das Know-how dafür mehr und mehr verloren geht.

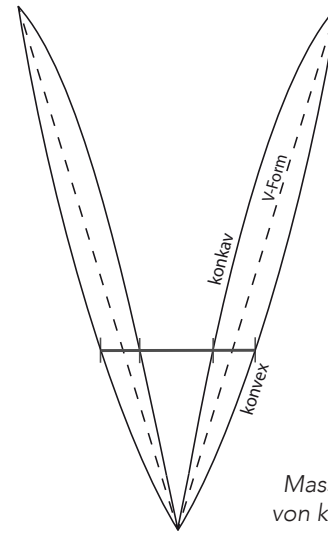
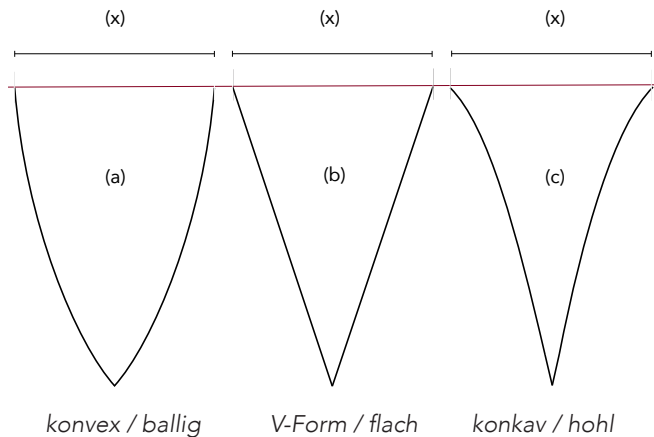


alle Messer von OUTDOORWERK werden von Hand konvex geschliffen

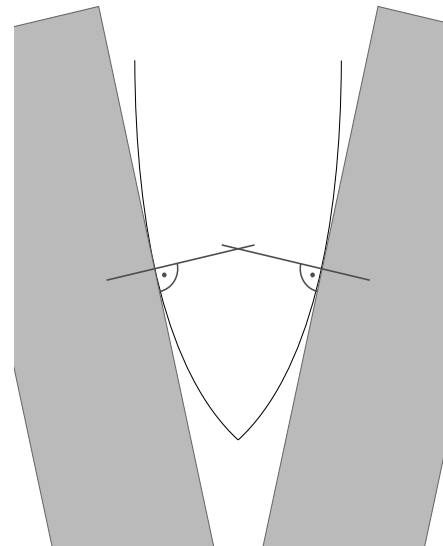
Spezielle Schneid- und Spalteigenschaften

Eine konvex geschliffene Klinge hat einen balligen Querschnitt, der der Form einer Gewehrkugel gleicht. Sie hat im Durchschnitt vier mal so viel Stahl hinter der Schneide wie eine mit üblichem Flachschliff (V-Form) und sogar achtmal so viel wie eine hohl geschliffene (konkav). Das macht die konvex geschliffene Schneide wesentlich stabiler. Die konvexe Klinge und das Schnittgut berühren sich nur tangential, was die Reibung auf ein Minimum reduziert. Der Spalteffekt schont die Schneide und erhält deren Schärfe. Ein konvex geschliffenes Messer lässt sich zudem sehr viel einfacher von Hand nachschärfen als ein hohl oder flach geschliffenes – zuhause wie unterwegs.

- Eine ausführliche Schleifanleitung folgt am Ende des Buches.



Massenunterschiede
von konvex zu konkav



tangentiale Berührung im Schnittgut

DIE LEDERSCHEIDE

Unsere Messerscheiden bestehen aus einem ungebleichten, ungefärbten, sehr stabilen Schweizer Rindhalsleder, welches ausschliesslich mit pflanzlichen Wirkstoffen gegerbt und anschliessend in heissem Paraffin getränkt wurde. So wird das Leder äusserst feuchtigkeits- und wasserbeständig und es behält besonders lange seine eigene Elastizität. Wir beziehen das Leder als ganze Häute (Hals) von einer der letzten Schweizer Gerbereien, die den gesamten Herstellungsprozess im eigenen Unternehmen ausführt und kompromisslos natürlich gerbt.

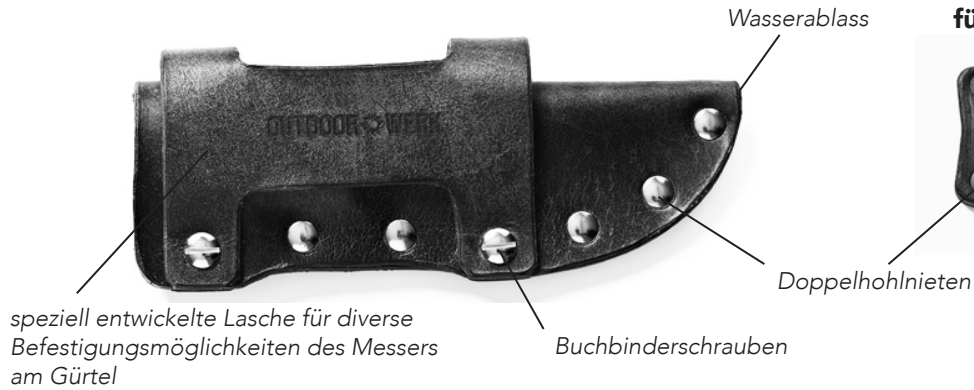
Die einzelnen Lederetuiteile werden aus dem Halsleder mit Wasserstrahl ausgeschnitten und anschliessend in unserer Lederwerkstatt in verschiedenen Handarbeitsschritten zusammengesetzt und zu Messeretuis verarbeitet.



Verschiedene Produktionsschritte der Lederscheiden, die in Handarbeit bei OUTDOORWERK entstehen.

Damit unsere Lederscheiden durchschnittfester und dauerhafter sind, verwenden wir als Verbindungstechnik keine Fadennaht, sondern stabile Doppelhohlrieten. Sollte draussen während dem Gebrauch eines Messers trotzdem einmal eine Niete aufspringen oder verloren gehen, kann sie kurzfristig durch Schnur, Draht, Kabelbinder oder Ähnliches ersetzt werden. So bleibt die Scheide einsatzfähig und kann zu einem späteren Zeitpunkt repariert werden. Die Nieten und alle anderen Eteileile können bei uns nachbestellt werden. Die defekte Scheide kann uns auch zur Reparatur zugeschickt werden.

Köcherscheide der Outdoor-Messer



kleine OW0-Steckscheide für den Survival-Kit



Köcherscheide Camp Knife



Offene Lederscheide des Parang





OUTDOORWERK MESSER

Jedes Messer von OUTDOORWERK ist ein Unikat – entwickelt und hergestellt in Handarbeit und mit grosser Liebe zum Detail. Sie sind in fünf Klingenslängen erhältlich, vom vielseitigen Allround-Messer bis hin zum Mini-Knife, das klein genug ist, um in ein Survival Kit zu passen. Alle Messer haben wir mit dem gleichen Ziel entwickelt: Maximale Leistung bei jeder Grösse. Alle Klingen sind konvex geschliffen, was ihre Schnitt- und Spaltleistung sowie ihre Langlebigkeit deutlich erhöht. Dank ergonomischem Griff, idealer Gewichtsverteilung und geeignetem Härtegrad der Klinge erledigen unsere Messer zuverlässig und kraftschonend alle anfallenden Holz- und Schneidarbeiten.

Zu jedem Messer von OUTDOORWERK gehört eine passende handgemachte Lederscheide. Das dicke Rindsleder ist sehr formstabil und zerkratzt dennoch die Klinge nicht. Dank dem hohen Paraffinanteil im Leder sind die Scheiden nahezu wasserdicht. Zudem ist Leder ein sehr geräusch-
armes Material, was beim Beobachten von Wildtieren eine Rolle spielen kann. Die Lederscheiden von OUTDOORWERK sind bis ins Detail durchdacht und vielseitig tragbar (mehr dazu auf Seite 34). Und da sie aus einem Naturprodukt gefertigt sind, werden sie mit zunehmendem Alter immer schöner und entwickeln durch den Gebrauch ihren einzigartigen Look.

Vorsicht! Unsere Messer sind äusserst scharf und können die Lederscheide bei unsorgfaltigem Einstecken beschädigen. Die Klinge darf dabei nicht verkantet werden!

OW4

Klingenlänge 10.8 cm, Gesamtlänge 22.1 cm.
Unser grösstes Messer hat auch den grössten Einsatzbereich. Optimal, wenn man nur ein Messer dabei haben möchte. Wir sind überzeugt, dass eine knapp 11cm lange Klinge für die meisten Arbeiten draussen mehr als ausreichend ist. Dieses Messer stellt den Ursprung unseres Sortiments dar, worauf alle anderen Designs aufbauen. Wer ein Schneidewerkzeug für draussen sucht, das ihn überall hin begleiten soll, ist hier richtig.



OW3

Klingenlänge 8.6 cm, Gesamtlänge 18.8 cm.
Leicht und handlich, gleichzeitig gross genug für gröbere Arbeiten. Ideale Ergänzung auch auf Touren, bei denen eine Axt, Camp Knife oder Machete mitgeführt wird. Dieses Messer hat für seine unauffällige Grösse und geringes Gewicht einen überdurchschnittlich weiten Einsatzbereich. Es erledigt alle Arbeiten, für die Axt und Parang zu sperrig sind.



OW2

Klingenlänge 7.0 cm, Gesamtlänge 16.0 cm.
Ein «Every Day Carry-Messer» für zu Hause und in der Natur. Stabiler und leichter als ein Klappmesser und doch gross genug für fast jeden Einsatz. Wir tragen es täglich bei



uns, da es besonders leicht und vielseitig ist. Sicher verstaut in seinem Lederetui und in der Hosentasche getragen, könnte es schon bald zum unverzichtbaren Begleiter werden.

OW1

Klingenlänge 6.0 cm, Gesamtlänge 13.0 cm. Ein Neck-Knife, das man um den Hals tragen kann. Dabei meistert es auch grobe Arbeiten mit Bravour. Als Backup Messer entwickelt, falls man die grössere Klinge doch mal verlieren sollte, kann es um den Hals getragen oder in der Hosentasche plötzlich zum Trouble Shooter werden.

OW0

Klingenlänge 4.5 cm, Gesamtlänge 10.1 cm. Es gibt keine Ausrede, es nicht dabei zu haben. Passt in jedes Survival Kit und mit etwas Geschick meistert man damit fast jede Schnitz-, Spalt- und Schnittaufgabe. Wir sind selbst immer wieder aufs Neue überrascht, wie gut dieses kleine Messer trotz seiner geringen Grösse, anfallende Arbeiten erledigt. Ohne Zweifel ein kleines Wunder.

Alternativ zur klassischen Lederscheide "Etui standard" haben wir für das OW0 zusätzlich eine minimale Steckscheide "Etui klein" entwickelt, das für die Nutzung in einem Survival Kit gedacht ist.





OUTDOORWERK HAUMESSER

Fragt man Menschen, die in Urwaldregionen leben, was sie mitnehmen würden, wenn sie sich für einen einzigen Gegenstand entscheiden müssten, dann wäre die Antwort einheitlich: eine Machete, auch Parang, Gertel oder Haumesser genannt.

Sie kommen damit an pflanzliche Nahrung heran, stellen Unterkünfte her, bahnen sich den Weg durchs Dickicht, erreichen trockenes Holz in dauerfeuchten Gebieten, um Feuer zu machen oder bauen Fallen für die Jagd.

In der nördlichen Hemisphäre stehen wir vor ähnlichen Herausforderungen, wenn wir längere Zeit draussen leben. Deshalb war für uns die Entwicklung eines Haumessers ein Muss.

Die Haumesser sind konvex geschliffen – wie alle Messer von OUTDOORWERK. Die Klinge besteht aus rostresistentem Böhler N540 Stahl, auf relativ niedrige 57-58 HRC gehärtet. Das ergibt eine zähe Klinge, die sich auch draussen in der Natur leicht nachschärfen lässt.

Wie bei unseren Outdoor Messern legen wir auch bei den Haumessern eine Schicht Leder die beim und Quellen



zwischen Stahl und Holz. Sie verringert die Vibrationen deutlich, Arbeiten an hartem Holz entstehen. Sie gleicht zudem das Schwinden des Holzgriffes aus. Der Holzgriff lässt sich falls nötig der Grösse der Hand anpassen, indem man die Griffschalen mit einem Imbus-Schlüssel vom Haumesser löst, bearbeitet oder zusätzlich unterlegt und wieder mit den speziellen Titanschrauben befestigt.

Parang Gertel

Unser Parang (Macheten-Art, ursprünglich aus dem südostasiatischen Raum) haben wir mit dem Ziel entwickelt, die in nördlichen Gebieten heimischen Hölzer zu bearbeiten. Es ist für das Hacken und Spalten von Holz (Weich- bis Hartholz) gemacht und nicht wie für Macheten üblich, um hauptsächlich grünes Buschwerk zu entfernen. In Zusammenarbeit mit Christof Hagen, dem wohl erfahrendsten Survival-Experten für die nördliche Hemisphäre, entstand dieses Werkzeug, das einem das Leben unter freiem Himmel wesentlich erleichtern kann. Auch beim Parang verwenden wir den konvexen Schliff, da gerade hier die Stabilität der Schneide und die Fähigkeit zu spalten besonders wichtig sind. Das hohe Fallgewicht der Klinge erleichtert das Hacken. Äxte funktionieren nach dem selben Prinzip.



Das leichte und offene Design der Parang-Scheide erlaubt es, die Klinge auch im nassen oder verschmutzten Zustand zu verstauen. Man kann das Etui dadurch auch einfach von Harz und anderen Verschmutzungen reinigen. Dank ihres knappen Schnitts ist die Scheide zudem ausgesprochen leicht. Das durchgehend mit Paraffin getränkte, natürlich gegerbte Schweizer Rindsleder übersteht zudem auch mehrere Tage Regen, ohne Schaden zu nehmen.

Camp Knife

Das Camp Knife ist – der Name lässt es vermuten – für Arbeiten in und um das Camp konzipiert. Es bewährt sich bei Küchenarbeiten ebenso wie beim Holz spalten, beim Pfeilbögen bauen wie beim Herstellen von Schindeln - es ist Hau- und Schneidemesser in einem. Im Vergleich zum Parang haben wir das Camp Knife jedoch so entwickelt, dass es wesentlich leichter und platzsparender ist und gut in einem Tagesrucksack mitgenommen werden kann. Zudem wirkt es weniger martialisch, was in gewissen Gegenden von Vorteil sein kann.

Das Griff des Camp Knife lässt sich nah bei der Schneide, in der Mitte oder hinten beim Knauf greifen, je nach dem ob mehr Kontrolle oder unterstützendes Fallgewicht angestrebt wird.



Bei der Scheide des Camp Knife haben wir uns für die traditionelle Köcherscheide entschieden, damit es bequem am Gurt getragen werden kann und während der Arbeit rasch zur Hand ist. Das ebenfalls durchgehend mit Paraffin getränkte, natürlich gegerbte Schweizer Rindsleder übersteht mehrere Tage nasses Wetter und schützt somit das Haumesser zuverlässig.



ANWENDUNG & TECHNIKEN

Unsere Messer und Haumesser eignen sich hervorragend für alle anfallenden Schneidearbeiten, für das Zubereiten von Lebensmitteln und das Bearbeiten von Holz (Schnitzen, Spalten, Hacken). Weitere Einsatzbereiche der OUTDOORWERK Messer und Haumesser sind das Errichten einer Unterkunft, Herstellen von Schindeln und der Bau eines Jagdbogens. Sie spalten ausgezeichnet Knochen, so dass diese zu nützlichen Werkzeugen für den Survival-Alltag verarbeitet werden können.

Das folgende Kapitel erklärt verschiedene Techniken und Anwendungen für den sachgemässen Gebrauch der OUTDOORWERK Messer und Haumesser. Wir glauben nicht, dass unsere Messer leicht Schaden nehmen, sondern möchten damit in erster Linie den sinnvollen und sicheren Einsatz eines solchen Werkzeugs aufzeigen.

Hinweis: Wird das Messer nicht gebraucht, sollte es nicht in den Boden oder in Bäume gesteckt, sondern immer in der Messerscheide aufbewahrt werden. Man gefährdet mit der offenen, scharfen Klinge sich und andere oder fügt Bäumen und Pflanzen unnötigen Schaden zu.

SCHNITZEN

Forehand Grip

Die bekannteste Schnitztechnik ist der Forehand Grip. Wir halten dabei den Messergriff fest umschlossen. Strecken wir den Arm von uns weg, zeigt der Klingenrücken in unsere Richtung und die Schneide von uns weg. Man kann mit dieser Griffart kraftvolle Schneidebewegungen vom Körper weg ausführen. Dies ist die meistgebrauchte Arbeitsform.

Auch das Camp Knife und das Parang können mit der Forehand-Technik zum Schnitzen eingesetzt werden. Dafür eignet sich eine Griffposition nahe an der Klinge mit wenig Hebelkraftübertragung ans Handgelenk. Schnitzt man mit dem griffnahen Teil der Schneide lässt sich das lange Haumesser sehr kontrolliert wie ein normales Messer führen.



Forehand Grip mit dem OW4



Forehand Grip mit dem Camp Knife

Backhand / Reverse Grip

Eine weitere Art mit dem Messer zu arbeiten, ist der Backhand Grip oder Reverse Grip. Hier zeigt bei gestrecktem Arm die Schneide gegen uns und der Klingenrücken ist abgewandt. Mit dieser Technik werden meist Schnüre oder Seile getrennt.



*Backhand bzw. Reverse Grip
mit dem OW3*

Chest Lever Grip

Eine dritte Schnitztechnik ist der Chest Lever Grip. Dabei nehmen wir die Hand mit dem Messer oder Haumesser zur Brust, so dass die Schneide von uns weg zeigt. Der Daumen kann zur Unterstützung auf die Seite der Klinge gelegt werden. Mit der anderen Hand hält man das

Werkstück ebenfalls nahe vor der Brust. So kann präzise, sehr kraftvoll oder fein dosiert gearbeitet werden. Vor allem für Detailarbeiten ist diese Technik sehr geeignet, da man stets eine gute Sicht auf das Werkstück hat.



Chest Lever Grip mit dem OW3

*Chest Lever Grip mit
dem Camp Knife*



BATONING (SPALTTECHNIK)

Die Batoning-Technik ist eine sichere Art, Holz zu Spalten oder Schindeln herzustellen. Dabei wird die Schneide auf das Spaltgut gelegt und mit einem Holzstück oder Prügel auf den Messerrücken geschlagen. Mit dieser Technik reduziert man deutlich das Risiko sich zu verletzen. So kann man weder abrutschen noch das Spaltgut verfehlen. Gerade für weniger Geübte ist diese Technik wesentlich sicherer, als mit einer weiten Ausholbewegung auf das Spaltgut zu schlagen.



Holzspalten durch Batoning mit dem OW3

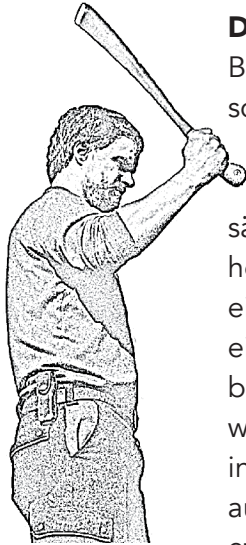
Schindeln herstellen

Schindeln herzustellen ist im Survival ein unverzichtbares Handwerk. Mit der Batoning-Technik lassen sich mit etwas Übung von einem Holzstück gleichmäßige Schindeln abspalten. Schindeln isolieren und vermeiden Wärmeverlust, der durch den Kontakt zwischen Mensch und Boden entsteht. Zudem kann mit Schindeln das Dach einer Notunterkunft gedeckt werden, sie dienen als Schneideunterlage, Grabinstrument u.v.m.



Schindelherstellung durch Batoning mit dem Parang

HACKEN (SCHWUNGTECHNIKEN FÜR HAUMESSER)



Draw

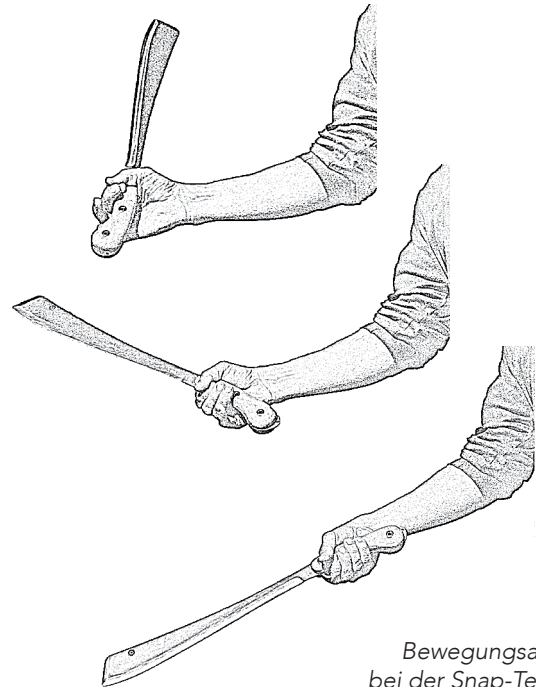
Bei der Draw-Technik umschliesst man den Griff fester (trotzdem locker) und arbeitet hauptsächlich aus dem Ellbogen heraus. Es entsteht nicht nur ein Aufschlagen, sondern eine gleichzeitige Schneidbewegung. Das Schnittgut wird also in dem Moment, in dem die Klinge auftrifft, auch geschnitten. Das ist effizienter als reines Schlagen, besonders wenn dickes und hartes Holz zu trennen ist.



Unterarmbewegung bei der Draw-Technik

Snap

Bei der Snap-Technik wird der Griff des Haumessers nur mit Zeigefinger und Daumen fest umschlossen. Man arbeitet vor allem aus dem Handgelenk und fasst den Griff erst kurz vor dem Auftreffen auf das Schnittgut mit der ganzen Hand. Diese Technik ist sehr kraftschonend und eignet sich sehr gut für das Entasten und Trennen von kleinerem Holz.



Bewegungsablauf bei der Snap-Technik

WEITERE TECHNIKEN

Schälen oder Hobeln

Um zu schälen oder zu hobeln, wird das Hautmesser mit beiden Händen wie ein Ziehmesser gehalten. Die Schneide wird auf das Schnittgut gesetzt und in Richtung der Holzfaserung gegen sich gezogen. Mit dieser Technik lässt sich die Rinde eines gefällten Baumes abschälen oder ein Werkstück auf die gewünschte Grösse abhobeln.

Achtung: Berührung mit der scharfen Klinge vermeiden und Handschuhe tragen.



das Parang als Ziehmesser

Schaben und Bohren

Um mit dem Messer zu schaben oder eine Vertiefung zu bohren, wird das Messer ganz vorne an der Messerklinge gefasst. Der Klingenträger zeigt dabei zur Handfläche. Mit seitlichem Gegendruck durch den Daumen kurz hinter der Klingenspitze erhöht man den Halt und die Kontrolle über die Klinge. Die Messerspitze wird sicher geführt - ideal um feine Arbeiten sicher auszuführen.

Achtung: Die Finger sind der scharfen Klinge sehr nahe.



Vertiefung schnitzen mit dem OW2

UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

Von den folgenden Anwendungen raten wir ab, denn auch unsere stabilen Outdoor-Messer können bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden. Zudem erhöht man das Risiko, sich oder andere damit zu verletzen.

- **Messer als Wurfgeschoss oder Speerspitze**

Obwohl in einigen Survival-Büchern der Gebrauch des Messers als Speerspitze aufgezeigt wird, raten wir dringend davon ab. Das Messer könnte dadurch stark beschädigt werden oder beim Wurf verloren gehen.

- **Starke Hebelkraft auf das Messer**

Wir empfehlen auch nicht, das Messer als Hebel zu benutzen. In den meisten Fällen findet man für Hebelarbeiten einen guten Ersatz in der Natur und kann sein Messer für die wirklich sinnvollen Einsätze schonen.

- **Seitenäste toter Nadelbäume hacken**

Bei Nadelhölzern können die toten Seitenäste sehr hart sein, was im Extremfall zu kleinen Dellen in der Schneidekante führt. Dies lässt sich zwar leicht beheben, sieht aber etwas erschreckend aus. Man sollte deshalb beim Zerhacken toter Seitenäste von Fichten, Tannen u.s.w. Vorsicht walten lassen.

- **Stein als Schlagstück**

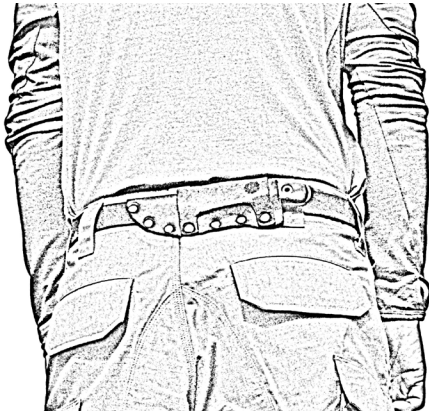
Bei der Batoning-Technik sollte niemals mit einem Stein auf den Klingenrücken geschlagen werden (ausser man ist von Gerber gesponsert ;-). Als Schlagstück findet man immer ein geeignetes Holz.

- **Feuerstahl**

Beim Zünden eines Feuerstahls mit der Messerschneide entstehen Temperaturen bis 3000 Grad. Dies zerstört die Schneidefase und die Härtung der Klinge.

TRAGE-TECHNIKEN FÜR MESSER UND HAUMESSER

Unsere Köcherscheiden sind so ausgelegt, dass Links- und Rechtshänder die Messer sowohl vertikal als auch horizontal am Gürtel tragen können. Das Messer wird darin ohne zusätzliche Befestigung sicher gehalten. Das OW1 lässt sich auch als Neck Knife um den Hals tragen.



rückseitig und horizontal
am Gürtel



vorderseitig und horizontal
am Gürtel

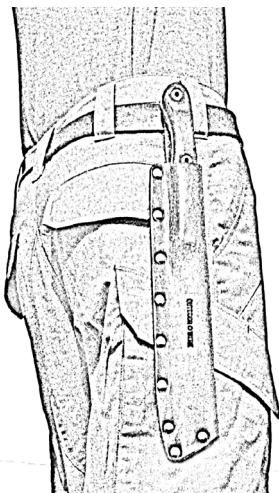


seitlich und
vertikal am Gürtel



OW1 an Schnur
um den Hals

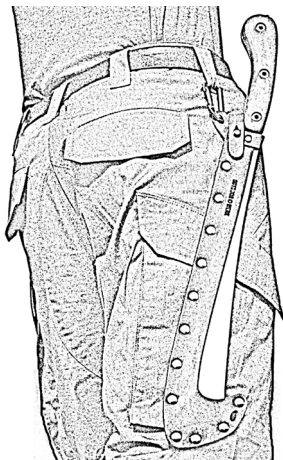
Das Camp Knife hängt vertikal am Gürtel und kann unterwegs schnell aus der Köcherscheide gezogen und wieder eingesteckt werden.



seitlich und vertikal am Gürtel

Das Parang kann auf unterschiedliche Weise getragen werden:

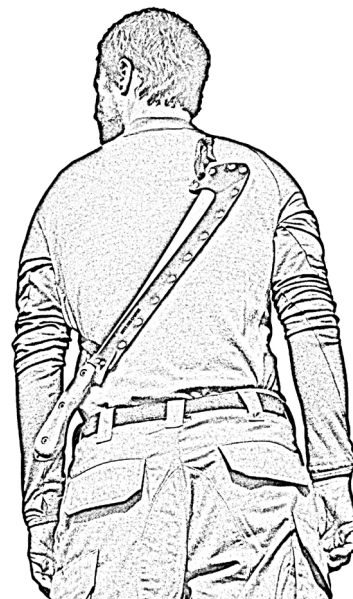
Mit einem Karabiner an der Gürtelschleife oder mit Schnur/Band schräg über die Brust oder den Rücken.



mit Karabiner an Gürtelschleife



mit Schnur oder Band schräg über die Brust



mit Schnur oder Band schräg über den Rücken



WARTUNG & PFLEGE

Obwohl wir Materialien verwenden, die starker Beanspruchung stand halten, ist ein gewisses Mass an Pflege Voraussetzung dafür, dass das wichtige Werkzeug einsatzfähig bleibt. Hierzu gehört nicht nur das regelmässige Schärfen, sondern auch gelegentliches Einölen des Holzgriffes sowie Fetten der Messerscheide dazu.

ÖLEN

Holzgriff

Für die Pflege des Holzgriffes kann Leinölfirnis (im Bau- oder Fachmarkt erhältlich) verwendet werden. Einfach mit einem Stück Baumwolltuch oder direkt mit Einweghandschuhen dünn auftragen. Nach etwa 20 Minuten entfernt man das Öl, das nicht eingezogen ist, mit einem Tuch. Ansonsten würde das übrige Öl eine klebrige Schicht bilden. Jetzt lässt man das Öl etwa 24 Stunden eintrocknen. Danach trägt man erneut Öl auf und entfernt nach etwa 20 Minuten, was nicht eingezogen ist. Das Ganze kann mehrmals wiederholt werden, bis das Holz kein Öl mehr aufnimmt. Der Griff hat jetzt einen Grundschutz. Durch Verwendung von mehr Wärme mit Hilfe eines Haarföns, der Heizung oder des Feuers, kann die Ölaufnahme und Aushärtung gefördert

werden. Das Holz nur so stark erwärmen, dass es mit der blossen Hand berührbar bleibt.

Achtung, Leinölfirnis ist selbstentzündbar. Getränkte Lappen nicht an der Sonne liegen lassen. Nicht direkt im Hausmüll entsorgen, Brandgefahr! Lappen sollten vor der Entsorgung einige Tage ausgelüftet werden!

Leinölfirnis

Leinölfirnis ist ein farbloses und offenporiges Konservierungs- und Auffrischmittel für Holz. Es nährt und konserviert Holz. Leinölfirnis wirkt wasserabweisend und feuchtigkeitsregulierend. Das Holz kann weiterhin atmen.

Lederetui

Für die Pflege der Messerscheide empfehlen wir das Auftragen eines hochwertigen Lederfettes oder Lederbalsams mit einem Lappen. Das Leder unserer Messerscheiden ist mit Paraffin getränkt und besitzt somit bereits von der Gerberei her eine gute wasserabweisende Eigenschaft. Der Lederbalsam kann also für die oberflächliche Behandlung eingesetzt werden, wenn das Etui z.B. durch Regen oder mechanischen Abrieb auf der Aussenschicht etwas trocken oder steif geworden ist.

Ist man für längere Zeit draussen in der Natur und hat keinen Zugang zu Lederfett, können für die Pflege von Etui und Griff ersatzweise auch pflanzliche Öle oder tierische Fette verwendet werden.



Fetten der Lederscheide mit Lederbalsam

SCHÄRFEN EINER KONVEXEN KLINGE

Um die Vorteile eines konvex geschliffenen Messers bestmöglich zu erhalten, empfehlen wir das Schärfen mit einem Schleif-Leder. Das Leder passt sich im Vergleich zum Schleifstein der balligen Form der Schneide besser an. Zudem gleicht es das Variieren des Schleifwinkels durch die Unkonstanz der Hand beim Schleifvorgang aus.

Das Schleif-Leder kann bei OUTDOORWERK oder bei Händlern, die Schleifmittel für Rasiermesser anbieten, bezogen werden.

Es empfiehlt sich, die Schneide regelmässig auf dem Leder abzuziehen. Arbeitet man zu lange mit dem Messer ohne es zu schärfen, muss meist zu gröberen Schleifmitteln wie Schleifpapier gegriffen werden, um wieder eine gute Gebrauchsschärfe zu erreichen.

Bevor man das erste Mal sein OUTDOORWERK Messer schleift, ist es von Vorteil, den **Anleitungsfilm** zum Thema Schleifen auf unserer Webseite www.outdoorwerk.ch anzuschauen, um die Schleifbewegung besser kennen zu lernen.

Für unseren professionellen **Schleifservice** oder bei Problemen beim Schärfen: info@outdoorwerk.ch.

Schleif-Leder selber herstellen

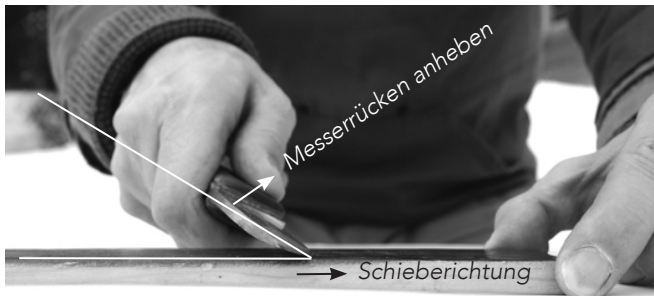
Möchte man das Schleif-Leder selber herstellen, braucht man eine Schleif-Paste, die man ebenfalls in Messer-Shops bekommt. Die Paste wird als Block geliefert und kann durch Erwärmen mit z.B. einem Haarfön leicht auf das Leder aufgetragen werden. Die Pasten sind meist in den Varianten grob, mittel und fein erhältlich. Je nachdem wie fein die Schneide ausgeschliffen werden soll, kann von grob zu fein gearbeitet werden. Hierzu müssen dann drei verschiedene Leder mit den entsprechenden Pasten vorliegen. Meist reicht jedoch das Abziehen auf einer groben oder mittleren Paste.

Hat man die nötige Anzahl Lederstreifen präpariert, kann mit dem Schleifen begonnen werden.

SCHÄRFANLEITUNG

1. Winkel bestimmen

Das Messer mit der Schneide auf das Schleifleder legen und dann den Messerrücken langsam anheben, so dass sich die Schneide Richtung Leder senkt. Gleichzeitig schieben wir das Messer langsam in Schnittrichtung über das Leder. Wenn die Schneide im Leder einhängt, haben wir den richtigen Winkel. Unterschiedliche Messer haben verschiedene Dicken und Höhen, deshalb muss der Winkel bei jedem Messer aufs Neue ermittelt werden. Idealerweise sollte der Schleifwinkel auch an der Schneidekrümmung und an der Spitze geprüft werden. Damit erhält man ein besseres Gefühl für den gesamten Bewegungsablauf beim Schleifen.



1. Schritt: Der ideale Schleifwinkel wird bestimmt

2. Kontrolllinie zeichnen

Um während des Schleifens sicherzustellen, dass man den richtigen Winkel beibehält, kann man mit einem schwarzen Stift eine Kontrolllinie auf die Schneide zeichnen. Beim Schleifen mit zu flachem Winkel poliert man nur die Fläche hinter der Schneide und bei zu steilem Winkel wird die Schneidefase abgerundet. Nach dem Abziehen auf dem Leder erkennt man, ob die Farbe am richtigen Ort abgetragen wurde und der Winkel somit stimmt.



2. Schritt: Die Schneide erhält eine Kontrolllinie

3a. Schärfen auf Schleif-Leder

Wenn man ein Gefühl für den Winkel des Messers hat, zieht man es langsam und mit wenig Druck rückwärts über das Leder, um die Schneidefase zu schärfen. Der Ablauf gleicht einer entgegengesetzten Schneidebewegung. Die Schneide wird zum Körper gezogen und streicht gleichzeitig seitwärts über das Leder. Diese Bewegung wiederholt man 20 bis 30 Mal, abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge.

3b. Schärfen auf Schleif-Papier

Sind feine Ausbrüche in der Schneide, dann reicht das Schleifen mit der Paste meistens nicht mehr. Diese entfernt man mit Schleifpapier in verschiedenen Körnungen. Hier gilt, je höher die Körnungszahl desto feiner das Schleifergebnis. Man beginnt mit einem Sandpapier mit einer



Schleifpapierstreifen zur Entfernung von Ausbrüchen

3. Schritt: Ziehbewegung beim Messerschärfen

400er Körnung und arbeitet sich zu einem 800er hoch. Hierzu schneidet man am besten Schleifpapier-Streifen in der Breite des Leders. (Achtung: Nur alte, wertlose Scheren oder Messer verwenden. Das Zuschneiden von Schleifpapier kann die Schneide zerstören!) Die Streifen sollten etwas länger sein als das Schleifleder, um es an den Enden um das Leder legen zu können. Nun wird der ganze Schleifvorgang wie unter 3a beschrieben durchgeführt.

Nach dem Schärfen auf Sandpapier wird die Schneidefase auf dem Schleifleder mit Schleifpaste nachpoliert.

Wichtig! Den richtigen Schleifwinkel (Schritt 1) nie direkt auf dem Sandpapier bestimmen, sondern immer nur auf dem Leder. Da beim Schleifen mit Sandpapier einiges schiefgehen kann, empfehlen wir zuerst an einem günstigen Messer zu üben.

4. Schärfe testen

Um die Schärfe zu testen, kann man mit dem Messer ein in der Luft gehaltenes Papier zerschneiden. Die Klinge sollte durch das Papier gleiten ohne hängen zu bleiben. Ist die erwünschte Schärfe noch nicht erreicht, wiederholt man den ganzen beschriebenen Schleifvorgang. Unbedingt den Winkel zwischen Klinge und Leder (Schritt 1) erneut prüfen.



4. Schritt: Schärfe der Klinge mit Papierschnitt prüfen

Die häufigsten Fehler

Die grösste Schwierigkeit beim Schärfen besteht darin, den Winkel zwischen Klinge und Leder während des ganzen Schleifvorgangs konstant zu halten. Meist wird das Messer zu flach gehalten und so nur die Seite der Schneide poliert. Der Filzstift-Trick (Schritt 2) ist diesbezüglich sehr hilfreich.

Oft wird beim Schleifen mit zu viel Druck gearbeitet. Dabei besteht die Gefahr, die Schneidefase abzurunden. In der Regel reicht das Eigengewicht des Messers als Druckstärke.

GARANTIE

Wir bieten eine zweijährige Garantie für Material- und Herstellungsmängel, das heisst für Mängel, die bei der Herstellung des Messers entstehen, jedoch erst bei Gebrauch entdeckt werden. Mängel kommen normalerweise innerhalb eines halben Jahres zum Vorschein, nicht nach mehreren Jahren. Hierbei führen wir Reparaturen aus oder liefern ein neues Messer. Die Garantie gilt nicht, wenn das Messer unsachgemäss verwendet wurde oder durch nachlässige Behandlung Schaden genommen hat. Ein Messer ist ein schneidendes Präzisionswerkzeug und eignet sich nicht zum Brechen oder Stemmen. Durch Blut, Salzwasser oder andere aggressive Stoffe verursachte Verfärbungen, wie auch natürliche Abnutzung sind nicht von der Garantie gedeckt. Für abgebrochene Klingenspitzen besteht keine Garantie. Die Scheide wird ersetzt, wenn sie sich von Anfang an als fehlerhaft hergestellt erweist. Wir bemühen uns im Schadenfall, auch nach Ablauf der Garantie, eine für unsere Kunden befriedigende Lösung zu finden.

Wir bitten unsere Kunden bei Garantie- und Reparaturansprüchen uns im Voraus zu kontaktieren, um keine unnötigen Versandkosten zu verursachen.

Produktionsfirmen der OUTDOORWERK Messer und Haumesser

- Sollberger AG, Wetzikon ZH, mechanische Präzisionsteile
- Romer Mechanik GmbH, Wetzikon ZH: mechanische Bauteile
- Qualicut AG, Uster: Wasserstrahl schneiden
- Jürg Zeller, Steffisburg: Gerberei
- Maprox GmbH, Wetzikon: Spannfutter
- OUTDOORWERK GmbH, Bäretswil/Gibswil

Literaturliste

- Bergland, Håvard: Messer schmieden. Eine norwegische Kunst. Klingen, Griffe, Scheiden. selbst gemacht. Hannover 2002.
- Böhler N540, Nichtrostender Stahl, Datenblatt, N540 DE 07.02 EM-WS
- Correvon, Henry: Unsere Bäume. Genf 1919.
- Landes, Roman: Messerklingen und Stahl. Technologische Betrachtung von Messerschneiden. Bruckmühl 2006.
- Rockwell, Hugh und Stanley: http://en.wikipedia.org/wiki/Rockwell_scale (15.02.2015)
- Siebeneicher-Hellwig, Ernst G.: Messermachen. Ein Leitfaden zur Herstellung selbstgemachter Messer. Braunschweig 2003.
- Uddeholm ELMAX, Datenblatt, Ausgabe 5, 06.2007.

Bildnachweis

Fotos: Mathias Zuppiger, Chris Goetz, Claudia Frey, Robert Bless, Sara Wälty
Illustrationen: Sara Wälty, Robert Bless
Mikrographie: Mikrographie von Pulverstahl/konventioneller Werkzeugstahl. http://upload.wikimedia.org/wikipedia/en/a/a5/CPM_VS_conventional.jpg (15.02.2015)