TRENDSETTER

Die sympathische Messerausstellung vor den Toren Münchens zeigte nicht nur, was die Mitglieder des Messerarbeitskreises Olching zu bieten haben. Sie ließ auch die derzeitigen Trends im Messermachen erkennen.

» Mit zwei Ausstellungen pro Jahr ist der MAK Olching außerordentlich aktiv. Neben der Frühjahrsausstellung, in der die Mitglieder des Arbeitskreises ihre Werke präsentieren, laden sie im Herbst noch weitere Messermacher zu den Olchinger Messertagen ein. Diese nahmen die Einladung wie immer gerne an und reisten teilweise von weit her: Matthias Barkmann kam aus dem allerhöchsten Norden Deutschlands in den tiefen Süden, Carlo Alberto Trevisi von südlich der Alpen aus der Nähe von Venedig. Der russische Messerschmied Vlad Matveev war zwar nicht selbst vor Ort, aber durch seine charmante deutsche Vertreterin repräsentiert. Sie hatte großartige Klingen aus Mosaikdamast im Gepäck, die vor allem die Hobby-Messermacher unter den Besuchern begeisterten.

Wer genau hinsah, konnte in Olching die allgemeinen Trends der Szene erkennen. So gibt es nach wie vor eine zunehmende Zahl von kleinen feststehenden Messern und Klappmessern mit Slipjoint-Mechanismus. Beides ist der deutschen Gesetzeslage geschuldet, die seit über zehn Jahren das Tragen von Einhand-Klappmessern mit Arretierung erschwert. So haben sich Kunden wie Messermacher auf Alternativen verlegt.

Ein weiterer Trend ist der zu Kochmessern. Immer mehr Messermacher erkennen, dass hier ein großer Markt wartet und dem Messerhandwerker entsprechende Chancen bietet. Nicht zuletzt der Boom der Kochsendungen im TV hat hier den Boden bereitet und eine stärkere Nachfrage nach hochwertigen Messern geschaffen.

Was die Materialwahl betrifft, fielen in Olching viele Messer mit betont farbenfrohen Griffen auf. Das große Angebot an modernen Kunststoff-Verbundmaterialien schafft viele Möglichkeiten, einem Messer eine außergewöhnliche Optik zu verleihen. Die Messermacher nutzen diese Vielfalt gern. Schließlich ist es immer das Neuartige, das die Messerinteressierten an die Tische der Aussteller zieht. «

Wikinger-Experte: Matthias Barkmann mit einer Replik eines Schwerts aus dem 9. Jahrhundert.

Text & Fotos: *Hans J. Wieland*

1 Liner-Lock-Schmuckstück: Ein harmonisches Klappmesser von Otto Bauer mit einer Klinge aus Federdamast von Uwe Heieck, Damasteel-Backen und auffallenden Griffschalen aus stabilisiertem Pappelholz.

2 Ausgefallene Materialien: Ferdinand Dietenhauser kombinierte bei diesem Backlock-Folder Griffschalen aus Pertinax (Kunststoff mit Leinen) und Backen aus Carbonverstärktem Kunststoff.

1

2

3

4

5

1 Farbprächtig: Schlichter Liner-Lock-Folder von Carlo Alberto Trevisi mit umso peppigeren Griffschalen aus transparent-rotem Kunststoff auf Titan-Platinen. Schon für 200 Euro zu haben!

2 Feine Arbeit von Patrick Teyke: Das große Subhilt-Messer aus Balbach-Damast besitzt einen Griff aus Büffelhorn und Zwischenlagen aus Titan. Die Schlangenleder-Einlagen auf der Scheide waren mal eine Handtasche.

3 Klotzen statt kleckern: Frank Funke griff bei diesem 26 Zentimeter langen Titan-Folder in die Vollen. Die M390-Klinge ist fünf Millimeter stark und wird von einem Button-Lock arretiert (verkauft für 2200 Euro).

4 Drehfreudig: Klappmesser mit Drehmechanik von Armin Drumm. Die Damastklinge schmiedete er aus den Stahlsorten 1.2842 und 75Ni8. Der Rest besteht aus Bronze, Titan und stabilisiertem Kastanienholz (620 Euro).

5 Detailverliebt: Als Abdeckung der Klingenachse setzte Metin Anan hier eine gravierte und anodisierte Titanscheibe ein. Die Klinge besteht aus russischem Mosaikdamast, die Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Der Preis: 700 Euro.

1 Loveless-Design, modern interpretiert: Richard Spitzl verwendete bei diesem Messer für 600 Euro nachleuchtende Griffschalen aus Kunstharz mit Aluminium-Struktur im Bienenwabenmuster. Die Klinge besteht aus RWL-34.

2 Feinste Verarbeitung: Perfekt wie immer präsentiert sich auch dieser Skinner von Ludwig Fruhmann. Die weißen Mammutelfenbein-Griffschalen auf roten Fiberlagen betonen den zeitlos-klassischen Look.

3 Italienisch inspiriert: Johann Klemm spendierte diesem Klappmesser mit Backlock-Arretierung eine RWL-34-Klinge in „Rasolino"-Form. Die Griffschalen des 600 Euro teuren Messers sind aus Ebenholz gefertigt.

4 Extrem-Gerät: Ein taktischer Folder der Extraklasse von Andy Blume (Apeiron Bladeworks) mit einer Klinge aus Damast von Chad Nichols. Griffschalen und Clip bestehen aus Carbon, die Liner und Schrauben aus Titan (850 Euro).

5 Brotzeit in Style: Traditionelles Vespermesser von Johann Birchner aus 324-lagigem Damast, bestehend aus sieben verschiedenen Stahlsorten! Die Griffschalen sind aus Thuya gefertigt.

1 Handwerkskunst aus Russland: Die Klinge dieses 3000-Euro-Prachtstücks von Vlad Matveev besteht aus Mosaikdamast (zwei Stahlsorten plus Nickel), der Griff aus Eisenholz, die Monturen aus Silber.

2 Messerwerk auf anderen Wegen: Die Spezialisten für Kochmesser können auch Klappmesser, wie dieses edle Exemplar beweist. Die gravierten Backen sind mit Rosé-gold-Einlagen bestückt. Ein Sammlerstück für 8500 Euro.

3 Der Nachwuchs kommt: Erst 19 Jahre ist Florian Trinkl alt, der dieses große Kochmesser mit Hechtklinge aus N690 gefertigt hat. Der Griff besteht aus Cocobolo, die Zwinge aus Edelstahl (450 Euro).

4 Damast, wohin man sieht: Hans Weinmüller kombinierte für dieses flache Slipjoint-Klappmesser Damast von David Wolkersdorfer für die Klinge und gebläuten Damast von Ray Rybar für den Griff (750 Euro).

5 Kochmesser für draußen: Jerome Binder (Jeronimo Knives) rüstete seinen „Beaver Cleaver“ mit einer fünf Millimeter starken und 17 Zentimeter langen Klinge aus O1-Stahl aus. Viel Messer für 460 Euro!

DESIGN WETTBEWERB 2018

DAS WAHL-ERGEBNIS

» Die Kreativität unserer Leser war gefragt: Puma und MESSER MAGAZIN hatten in der Ausgabe 4/2017 zum gemeinsamen Designwettbewerb aufgerufen. Gesucht wurde ein kompaktes Jagd- und Outdoormesser, das zum typischen Puma-Stil passt. Die Kriterien waren:

- Flachangel-Konstruktion
- Klinge sollte nicht länger als elf Zentimeter sein
- Klinge in Droppoint-, Speer-spitzen- oder Skinner-Form
- Backen/Handschutz aus Messing oder Neusilber
- Griffschalen aus Hirschhorn, Holz oder Micarta
- Scheide aus Leder

Zahlreiche Leser haben Entwürfe eingesendet. Eine Jury aus Mitarbeitern von Puma und der Redaktion traf eine Vorauswahl von zwölf Kandidaten, die dann in der Ausgabe 1/2018 präsentiert wurde. Unsere Leser haben nun mit ihrer Stimme entschieden.

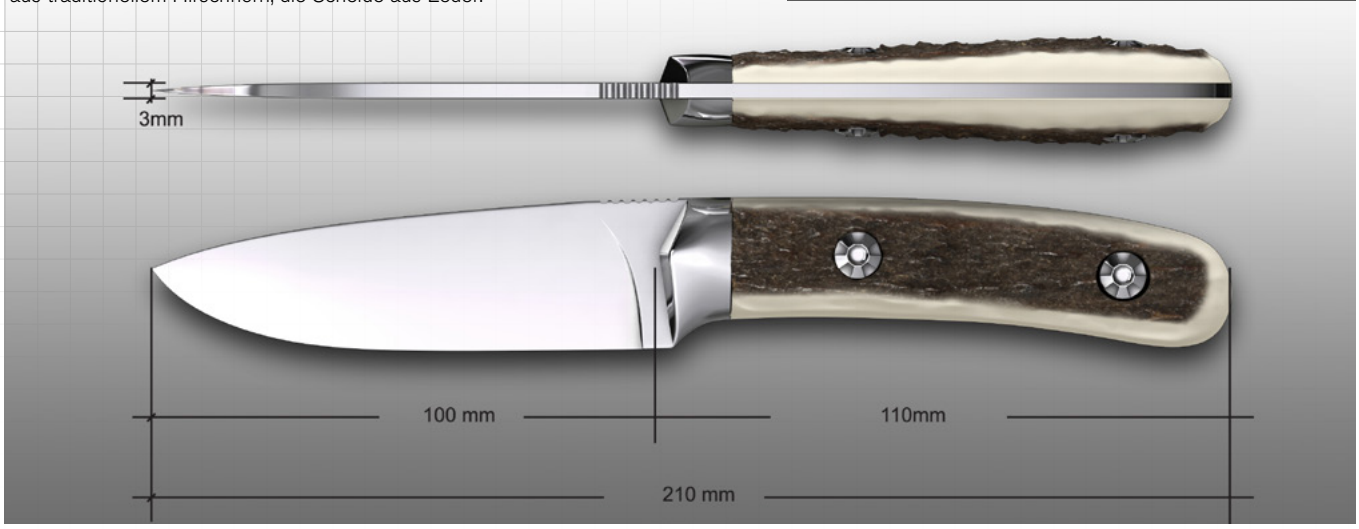
Auch wenn viele Entwürfe sehr phantasievoll und ungewöhnlich waren, bevorzugen unsere Leser bei einem Messer von Puma eindeutig ein eher klassisches Design. Die mit Abstand meisten Stimmen erhielt eine schlichte Droppoint-Form mit Griffschalen aus Hirschhorn. Auf dem zweiten Platz folgte ein modernisierter Jagdnicker und auf dem dritten Platz ein robustes Outdoormesser mit sehr ungewöhnlicher Backen-Konstruktion.

Puma wird vom Gewinner-Modell eine Kleinserie von 100 Exemplaren produzieren – es ist aber auch gut möglich, dass daraus ein Modell für die reguläre Serienfertigung entsteht. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns schon darauf, das fertige Messer bei uns vorzustellen. «

Platz 1

OLAF ZWÄTZ

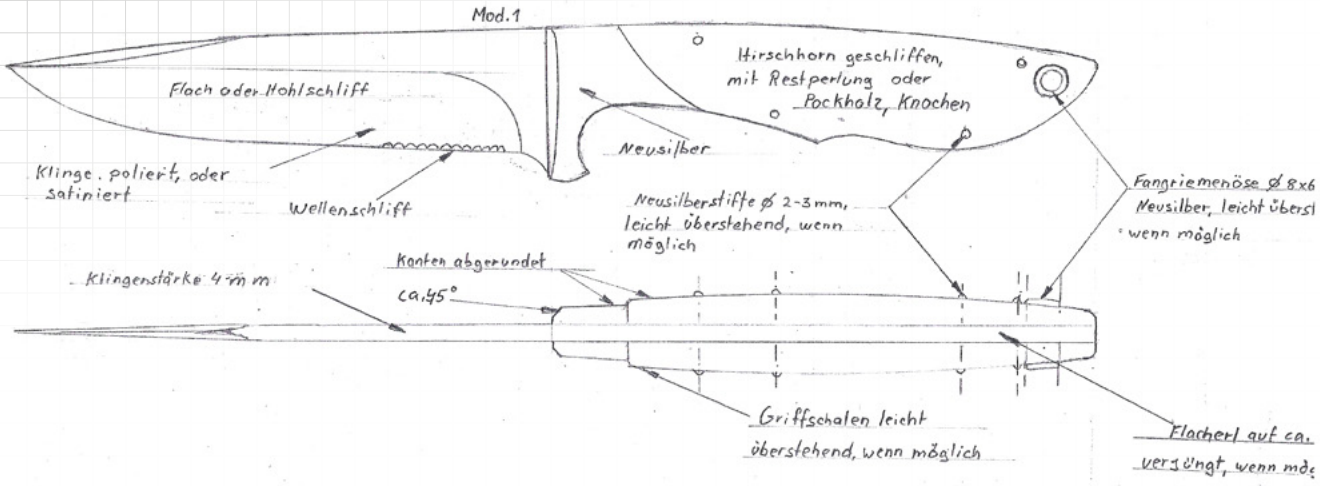
Der Entwurf von Olaf Zwätz ist klassisch und schlicht, begeistert aber durch die elegante Form der Neusilber-Backen. Die Flachangel-Konstruktion besitzt eine 10,3 Zentimeter lange Droppoint-Klinge mit Flachschliff. Die Griffschalen bestehen aus traditionellem Hirschhorn, die Scheide aus Leder.



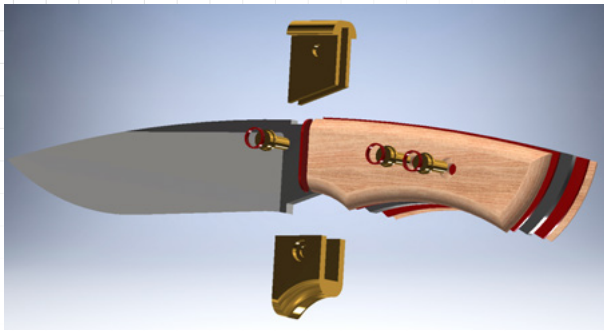
Platz 2

MICHAEL MAIWALD

„Eleganter Droppoint-Nicker“ wäre eine gute Zusammenfassung für diesen Entwurf. Besonders charakteristisch ist der fließende Übergang zwischen den Neusilber-Backen und den schön gewölbten Griffschalen. Als Griffmaterial wünschte sich Michael Maiwald geschliffenes Hirschhorn, Pockholz oder Knochen.

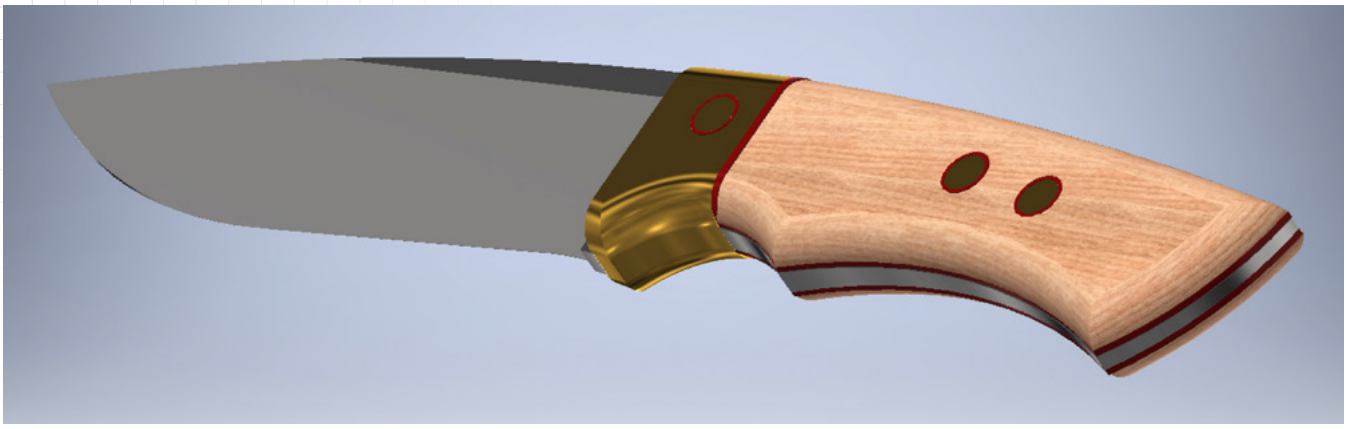


Platz 3



INGO WULF

Durch den – von außen nicht sichtbar – zweigeteilten Handschutz entsteht für ein Flachangel-Messer eine besonders harmonische Optik. Die Klingenform unterstützt die meisten praktischen Anwendungen. Durch die sich verjüngende Angel gibt es eine gute Balance auch bei längerer Verwendung. Wunschmaterial: N690, weißes oder schwarzes Micarta, dunkles Hartholz mit dezenter Maserung.



DIE PLATZIERUNGEN

Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.	Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.
1	Olaf Zwätz	24 %	12	7	Philipp Klein	6 %	4
2	Michael Maiwald	16 %	5	8	Marco Böttcher	5 %	1
3	Ingo Wulf	12 %	10	9	Jan Vissers	4 %	8
4	Waldemar Klassen	11 %	3	10	Markus Winzer	3 %	9
5	Renz Kagelmann	9 %	2	11	Maik Zenker	2 %	11
6	Ulrich Schindler-Datz	7 %	6	12	Klaus Schönberger	1 %	7

Von der Glücksfee gezogen

Das sind die Gewinner der Preise, die wir unter allen Einsendern gezogen haben:

1. PREIS

Eine TV-Uhr „24“ ging an Jörg Engstle aus München.

2. PREIS

Das Real Steel G3 Puukko Duplex hat Johann Seiler aus Krems, Österreich, gewonnen.

4. PREIS

Das Spyderco Cat schicken wir an Monika Schneider aus Haiger.

3. PREIS

Über ein CRKT Free Range kann sich Thomas Pfründer aus Frassingen freuen.

6. PREIS

Das Havalon Piranta geht an D. Plöhnert aus Halle/Saale.

5. PREIS

Ein Swiza Taschenmesser hat Hans-Jürgen Weller aus Solingen gewonnen.

8.-9. PREIS

Je ein Elite Force EF 141 geht an Gerhard Weimer aus Steinweiler und Wolfgang Barnickel aus Kronach.

7. PREIS

Ein Walther Silver Tac 2 bekommt Marko Ogermann aus Essen.

NEU INTERPRETIERT

Das unter dem Namen „Lanny's Clip" berühmt gewordene Slipjoint-Design stammt aus der Feder von Tony Bose. Die chinesische Marke J. E. Made hat diesen Messertyp neu interpretiert.

Die Klinge ist in verschiedenen Richtungen satiniert. Ein länglicher Durchbruch dient als praktische Öffnungshilfe.

» „Lanny's Clip" ist ein junger Klassiker. Das Design stammt ursprünglich vom US-Messermacher Tony Bose, der seit den 1970ern Custom-Messer fertigt. Sein Stil ist durch traditionelle amerikanische Taschenmesser geprägt, von denen er einige vergessene Modelle wiederbelebte.

Der Name des Messers geht auf Lanny Shell zurück, der seinem Freund Tony Bose die ersten Exemplare abkaufte. Das Wort „Clip" bezieht sich auf die charakteristische Clip-Point-Klingenform. Originale „Lanny's Clips" aus der Hand des Meisters sind unerschwinglich, und selbst Serienmodelle von Case erzielen Liebhaberpreise. Da Tony Bose jedoch sehr freigiebig mit seinen Entwürfen ist, haben inzwischen diverse andere Messermacher das Design aufgegriffen und umgesetzt.

Hinter der Marke J. E. Made steht Ji Yi Chen, dessen Vorname ähnlich wie die englisch ausgesprochene Buchstabenfolge „J. E." klingt. Chen (Jahrgang 1980) arbeitete mehrere Jahre lang als Telekommunikationsplaner, bevor er ins Messergeschäft einstieg. Zunächst etablierte er sich als Händler für Custom-Messer aus den USA, seit 2010 entwirft er eigene Messer und lässt sie von einem arbeitsteilig organisierten Team fertigen. Bei der Produktion der Messer kommen zeitgemäße CNC-Technik, moderne Härtungsverfahren und manuelle Arbeitsmethoden zum Einsatz. So werden etwa alle Klingen von Hand abgezogen. Chen selbst kümmert sich neben Einkauf und Marketing vor allem um die Wärmebehandlung der Klingen und um die Qualitätskontrolle der Messer.

Tradition und Moderne: Hirschhorn und Titan bilden einen interessanten Materialmix.

Handschmeichler: Dank sauberer Materialübergänge liegt das Messer bequem in der Hand.

DATEN

Herstellungsland	China
Klingenlänge	8,0 cm
Klingenstärke	2,6 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	S35VN
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	58-61 HRC
Länge Griff	9,8 cm
Stärke Griff	1,6 cm
Material Griff	Hirschhorn, Titan
Arretierung	–
Clip	–
Zerlegbar	ja
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	80 g
Preis	EUR 259,-
Varianten	versch. Griffmaterialien
Mit dabei	Etui, Ersatzschrauben, Tool

Bezugsquelle
Messerdepot, Tel. 0212-5991262
www.messerdepot.de

90-Grad-Stopp: Die Klinge rastet auf halbem Weg deutlich spürbar ein und sorgt so für eine sichere Handhabung.

Das „Lanny's Clip" ist mit zahlreichen Griffmaterialien erhältlich. Der Griffaufbau folgt der üblichen Slipjoint-Bauweise, erwähnenswert ist allerdings, dass die Backen nicht aufgesetzt, sondern mit den Platinen aus einem Stück Titan gefräst sind. Die tadellose Verarbeitungsqualität macht sich schon in der Haptik bemerkbar: Die handschmeichlerische Qualität des Griffs und die sauber gearbeiteten Übergänge sorgen für eine komfortable Handhabung. Der Griff bietet einer mittelgroßen Hand ausreichend Platz.

Anders als die meisten herkömmlichen Slipjoints ist dieses Taschenmesser vollständig zerlegbar. Ein mitgeliefertes Spezialwerkzeug fixiert die Rückenfeder während der Demontage. Ein entsprechendes Anleitungsvideo findet sich auf dem Instagram-Account von J. E. Made.

Das Öffnen der Klinge erfordert zwar ein wenig Kraft, doch der deutlich definierte 90-Grad-Stopp und das sehr satte Klacken beim Einrasten der Klinge wecken unmittelbar Vertrauen in die Zuverlässigkeit des Messers. Ein Blick zwischen die Platinen kann darüber hinaus alle grobmotorischen Messerliebhaber beruhigen: Ein auf Höhe der Klingenwurzel montierter Bolzen fungiert als Klingenstopp, damit die Schneide beim ungebremsten Einklappen der Klinge nicht auf die Rückenfeder aufschlägt.

Klassische Formensprache und hochwertige Materialien machen „Lanny's Clip" zu einem zeitlos schönen Folder

Die flach geschliffene Clip-Point-Klinge ist aus dem bewährten Pulverstahl S35VN gefertigt. Ein länglicher Durchbruch dient als Öffnungshilfe, sodass das Messer sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder geeignet ist. Die Schneidleistung konnte uns in jeder Hinsicht überzeugen. Die Rückenfeder hält die Klinge so sicher in Arbeitsposition, dass man leicht vergisst, es mit einem Messer ohne echte Arretierung zu tun zu haben.

Ein interessanter optischer Effekt entsteht dadurch, dass die Satinierungen der Klinge unterschiedliche Orientierungen aufweisen. Während die ungeschliffenen Partien parallel zur Klingenachse satiniert sind, verläuft die Satinierung des Flachschliffs senkrecht dazu. Die Satinierung der falschen Schneide ist hingegen diagonal angesetzt. Die gelaserten Informationen zu Markenname, Herstellungsjahr und Stahlsorte sind sehr dezent auf dem Ricasso vermerkt. Das Gesamtpaket hat uns überzeugt: Das „Lanny's Clip" ist ein eleganter Gentleman-Folder, der zeitloses Design, hochwertige Materialien und exzellente Verarbeitungsgüte vereint. «

Text & Fotos: *Stefan Schmalhaus*

Griffaufbau: Platinen und Backen sind als Einheit aus einem Stück Titan gefräst.

KURZURTEIL

PLUS
- Slipjoint-Folder in klassischem Design
- hochwertige Materialien
- tadellose Verarbeitung
- 90-Grad-Stopp

MINUS
- gehobene Preisklasse

SCHARFE MAUS

Die noch junge Marke Giant Mouse ist ein eigenes Projekt der Messerdesigner Jens Ansø und Jesper Voxnaes. Die Messer fanden bislang großen Anklang. Wir haben das Modell Biblio aus der italienischen Ace-Fertigung abgecheckt.

Text & Fotos: Thomas Laible

SCHNEIDIGE KLINGE

Die kugelgelagerte Klinge unseres Testexemplars ließ sich einfach und zügig ausklappen – mit dem Flipper ging es besser als mit dem Daumenloch. Der Liner-Lock war perfekt eingestellt und arretierte sicher. Die Schneidfase war ab Werk superscharf abgezogen – man konnte Kurven in freihändig gehaltenes Papier schneiden. Der breite Flachschliff bis zum Klingenrücken und eine praktische Stärke von „nur“ drei Millimetern ergeben eine auf möglichst effizientes und müheloses Schneiden ausgelegte Klingengeometrie. Mit dem Biblio macht das Schneiden wirklich Spaß.

BEKANNTE DESIGNER

Die beiden dänischen Messerdesigner Jens Ansø und Jesper Voxnaes sind jeder für sich bereits eine echte Größe und haben auch schon mehrfach zusammengearbeitet. Viele ihrer Designs werden von bekannten Firmen der Branche in Serie produziert. Eines Abends hatten die beiden Messermacher und ihr Freund Jim Wirth bei ein paar Drinks die Idee, dass sie noch Besseres machen könnten. In eigener Regie und unter voller Kontrolle wollten sie genau die Messer produzieren, die ihnen vorschweben: „Tolle Designs, höchst mögliche Produktionsqualität, fairer Preis und enger Kontakt zur Community der Kunden“. Das war die Geburtsstunde von „Giant Mouse“.

Die Marke Giant Mouse bietet ein Sortiment toller Designermesser von Jens Ansø und Jesper Voxnaes

FUNKTIONALE FORM

Die Klinge besitzt eine modifizierte Droppoint-Form: Breit genug für kräftige Schneidarbeiten, aber spitz genug für präzises Schneiden. Dadurch ist das Messer wirklich vielseitig einsetzbar. Durch eine „Choil“-Mulde im Ricasso und die Riffelung auf dem gerundeten Klingenrücken lässt sich das Biblio im Vorgriff mit großer Kontrolle und Genauigkeit einsetzen – bei großen Händen fällt der Choil allerdings etwas knapp aus. Das schön ausgeführte Stonewash-Finish kaschiert die kleinen Kratzer beim Einsatz, der Micarta-Griff liegt auch bei Nässe fest und angenehm in der Hand.

Das Modell Biblio lässt sich gut in der Tasche tragen, ist aber auch kräftig genug für richtige Schneidarbeiten

KOMPAKTE GRÖSSE

Das Biblio ist eine verkleinerte Version des limitierten Premium-Modells „GM1“. Das Messer soll sowohl im Wald als auch in der Stadt gut aussehen und vor allem auch funktionieren. Durch die kompakte Größe und einen wirklich dezenten, aber sehr robusten Draht-Clip lässt sich das Biblio sehr gut im Alltag tragen. Trotz einer breiten Klinge und 1,5 Millimeter starken Stahlplatinen hat es dank des komplett offenen Griffrückens ein sehr geringes, taschenfreundliches Gewicht. Der voluminöse und ergonomisch geformte Griff ist zwar ziemlich kurz, liegt aber dennoch gut in der Hand.

ITALIENISCHE FERTIGUNG

Im Gegensatz zu den Mid-Tech-Premium-Modellen von Giant Mouse sind die in Italien gefertigten Messer der Ace-Linie nicht limitiert und deutlich preisgünstiger – aber sie gehören definitiv immer noch zur Oberklasse und sind alles andere als billig. Das Biblio bietet eine Klinge aus pulvermetallurgischem M390-Stahl, der für seine extreme Schnitthaltigkeit bekannt ist, und Griffschalen aus hochwertigem Canvas-Micarta. Die Fertigungsqualität in Maniago ist toll: Passgenauigkeit und Finish waren wirklich tadellos, bei unserem Testexemplar war nicht der kleinste Mangel feststellbar.

DATEN

Herstellungsland	Italien
Klingenlänge	7,2 cm
Klingenstärke	3,0 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	M390
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	58-61 HRC
Länge Griff	10,2 cm
Stärke Griff	1,4 cm
Material Griff	Micarta
Arretierung	Liner-Lock
Clip	Tip-up, rechts, links
Zerlegbar	ja
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	108 g
Preis	EUR 199,-
Varianten	braunes Micarta, G-10, Titan, Bronze
Mit dabei	–

Bezugsquelle
Altonaer Silberwerkstatt, Tel. 040-38614858, www.altonaer-silberwerkstatt.de

Messer fällt unter die Tragebeschränkungen nach § 42a WaffG

KURZURTEIL

PLUS
- kompakte, tragefreundliche Größe
- extrem schneidfreudige Klinge
- sehr schnitthaltiger Pulverstahl
- rutschsicherer Micarta-Griff
- tolle Verarbeitungsqualität

MINUS
- Choil etwas knapp für den Zeigefinger

SLIP N'CLIP

Für die vielen Schneidaufgaben im Alltag reicht ein Slipjoint-Messer ohne Arretierung völlig aus. Aber viele Nutzer wollen die komfortable Trageweise mit Taschenclip nicht mehr missen. Zum Glück gibt es auch beides in Kombination.

» Slipjoints, also Klappmesser ohne Verriegelung, sind nicht von den Tragebeschränkungen nach Paragraph 42a Waffenrecht betroffen. Das gilt auch dann, wenn sie einhändig bedienbar sind.

Das dürfte ein entscheidender Grund dafür sein, dass es immer mehr Slipjoints gibt. Wobei die neue Generation dieser Messer nicht mehr viel mit den altbekannten Slipjoint-Vertretern à la US-Cowboymesser oder Schweizer Taschenmesser gemeinsam hat.

Moderne Slipjoints sind auch zeitgemäß konstruiert: mit Highend-Stählen, technischen Griffmaterialien und immer häufiger auch einem Clip. Gerade letzterer erleichtert das Mitführen im Alltag und auch den schnellen Zugriff enorm.

Wir haben zwölf aktuelle Slipjoints mit Clip im Preisbereich von unter 20 bis rund 120 Euro getestet. Wir hoffen, dass auch für Sie ein Alltagsbegleiter dabei ist, bei dem es „clip" macht. «

Text & Fotos: *Oliver Lang*

MESSER MAGAZIN TESTSIEGER

Amare Paragon

EINZIGARTIG

Das Paragon nach einem Entwurf des deutschen Messerschmieds Uli Hennicke besitzt mit der patentierten A-Joint-Mechanik einen einzigartigen Haltemechanismus für die Klinge: Unter den Griffschalen sitzt eine zweischenkelige Feder. Deren Enden sind mit Kerben versehen. Der obere Federschenkel greift bei ausgeklappter Klinge in einen Bolzen und hält die Klinge so in Position. Da hier die Materialstärke höher ist als beim unteren Schenkel, benötigt man zum Einklappen mehr Kraft als zum Ausklappen. Zugleich ermöglicht der Mechanismus ein besonders vorteilhaftes Verhältnis von Griff- zu Klingenlänge.
Die Schneideigenschaften der flach geschliffenen Klinge sind sehr gut. Die Carbonfaser-Griffschalen und die angeschrägten Seiten des Metallrahmens bieten auch bei festem Zupacken hohen Griffkomfort. Der Deep-Carry-Clip war beim Testexemplar auch sehr gut eingestellt.
Fazit: Modernes Design, hohe Funktionalität und eine einzigartige Konstruktion – das Amare Paragon ist eine exzellente Wahl.

Blackfield Licit

GESETZESTREU

Licit ist der englische Begriff für „gesetzlich erlaubt". Und genau das ist das Messer. Auch wenn es – komplett in Schwarz mit Flipper-Nase – wie ein taktischer Einhand-Folder wirkt. Die Klinge arretiert jedoch nicht. Sie wird lediglich über ein beidseitiges Detent-Kugel-System am Einklappen gehemmt. Die Haltekraft ist angenehm hoch. Die Daumenpins sind etwas scharfkantig. Per Flipper lässt sich die Klinge aus dem Griff schieben, zum vollständigen Herausklappen braucht es jedoch Schwung aus dem Handgelenk.
Nur die einseitige Clip-Positionierung auf der rechten Seite verhindert, dass das Messer auch für Linkshänder voll geeignet ist. Die Griffsicherheit ist durch den Flipper und eine Rampe zum Klingenrücken hin sehr hoch. Auch der Komfort ist ordentlich. Ein Schneideisen reinster Güte ist das Licit aufgrund eines relativ derben Schliffwinkels nicht. Die Schneidfase selbst war jedoch bei unserem Testmesser sehr gut geschärft.
Fazit: Das Blackfield Licit ist ein funktionales Messer in taktischem Gewand.

Black Fox Bean Gen 2

SMARTE BOHNE

Der ursprünglich aus der Ukraine stammende, seit langem in den USA lebende Messermacher Serge Panchenko hat ein Faible für kleine Klappmesser. Das nicht arretierende Bean fertigt er mit verschiedenen Klingenformen und Öffnungsvarianten auch als Midtech- und Custom-Messer. Black Fox setzt den Panchenko-Entwurf mit tief abgesenkter Klingenspitze und länglichem Daumenloch gekonnt in die Serie um. Durch die kompakten Maße passt die „Bohne“ gut in die Münztaschen von Jeans.
Das Messer besitzt einen zweiteiligen Stahlrahmen, der über die verschraubte Klingenachse und einen Distanzhalter hinten verbunden ist. Die obere Platine trägt eine Schale aus Olivenholz. Die untere Platine besteht aus Stahl und ist so eingeschnitten, dass ein Teil davon unter Federspannung ins Griffinnere steht. An ihrem Ende sitzt eine kleine Kugel, die bei ein- und ausgeklappter Klinge in eine passgenaue Vertiefung in der Klingenwurzel federt und die Klinge dadurch in Position hält.
Die Haltekraft ist im Vergleich eher gering, für alltägliche Schneidaufgaben aber ausreichend. Die Klinge war beim Testexemplar gut geschärft.
Fazit: Das Black Fox Bean Gen 2 ist ein praktisches, nettes kleines Messer für alltägliche Aufgaben.

Böker Plus XL Drop

KNACKIG UND SOLIDE

Ein kleiner Stopp, gefolgt von einem lauten, metallischen Klacken, und die bis zu 3,2 Zentimeter hohe Klinge des Böker Plus XL steht in Arbeitsposition – und zwar äußerst solide. Denn die Slipjoint-Rückenfeder, die die Klinge herausgeklappt hält, ist sehr stark ausgefallen. Um die Klinge wieder einzuklappen, muss man überzeugend viel Kraft aufbringen. Das sorgt für eine hohe Arbeitssicherheit – genau wie der sogenannte Half-Stop bei einem Ausklappwinkel von 90 Grad und die lang gezogene Zeigefingermulde, deren eine Hälfte im Griffbereich, die andere Hälfte im Ricasso-Bereich liegt. Sollte die Klinge doch einmal versehentlich einklappen, klemmt man sich den Zeigefinger ein, aber man landet nicht in der Schneide.
Fürs Arbeiten ist das vom Hawaiianer Chad Los Banos designte XL Drop auch aufgrund seiner langen Klinge, dem gut und sicher zu fassenden Griff und der Einhandbedienung prädestiniert. Die feine Klingengeometrie in Verbindung mit dem hoch angesetzten Hohlschliff sorgt für hervorragende Schneideigenschaften.
Fazit: Ein solides und sicheres Arbeitstier für Rechts- und Linkshänder.

Lansky World Legal

BIESTIG

Extrem, extremer, World Legal: Das vom Schärfgerätehersteller Lansky gefertigte Messer ist das außergewöhnlichste Messer dieses Vergleichstests. Mit seiner Recurve-Klinge , die einem Raubvogelschnabel ähnelt, und einem Einklappwiderstand von sage und schreibe vier Kilogramm ist das World Legal ein echtes Biest und trotzdem völlig legal zu tragen. Denn die Klinge arretiert weder, noch ist sie einhändig auszuklappen. Daher kann das Klappmesser – wie schon der Modellname ausdrückt – in vielen Ländern dieser Welt rechtlich zulässig mitgeführt werden.

Es fragt sich, ob man mit diesem Messer auch arbeiten kann. Und ja, das geht! Unser Testexemplar war zwar nicht sonderlich gut geschärft, ist das jedoch erledigt, kann das Messer für viele Arbeiten verwendet werden. Mit der tief liegenden Spitze ritzt es gut, auch zum Anspitzen von Stöcken oder Schneiden von Seilen ist das Messer prima geeignet.

Die massive Feder reicht über das Griffende hinaus. Hier befindet sich auch ein Loch zum Anbringen eines Lanyards.

Fazit: Das World Legal ist ein brachiales Messer mit dem stärksten Haltemechanismus im Test.

Ed Mahony Landslide

MIT KLASSE

Das Landslide ist ein Taschenmesser, das in vielen Punkten überzeugen kann. Das beginnt beim Design, das klassisch-elegant wirkt. Doch das Landslide glänzt auch in seiner Hauptaufgabe: Mit der rückenspitzen, flach geschliffenen Klinge arbeitet es sich hervorragend – zumal sie bereits im Lieferzustand exzellent geschärft ist, wie unser Testmesser zeigte. Der verschleißfeste D2-Stahl ist nicht rostbeständig. Wer viel in feuchter Umgebung arbeitet oder säurehaltige Lebensmittel schneidet, sollte es daher gut pflegen und regelmäßig die Klinge leicht einölen.

Neben der hohen Kraft, die man zum Einklappen der Klinge benötigt, sind weitere Sicherheitsmechanismen zum Schutz der Finger eingebaut: Beim Einklappen rastet die Klinge drei Mal merklich ein: bei etwa 130 Grad, 90 Grad und 50 Grad. Dieses Rastensystem wurde vor allem durch den Messerhersteller Manly bekannt und funktioniert wunderbar. Mehr Arbeitssicherheit bei einem Slipjoint geht kaum. Die Ebenholzgriffschalen sind fein geglättet und wirken edel. Nur die Platinen waren beim Testexemplar noch etwas scharfkantig.

Fazit: Das Ed Mahony Landslide bietet einen klassischen Look, hohe Funktionalität und viel Bediensicherheit.

MESSER MAGAZIN PREISTIPP

Manly Wasp

KOMPAKTER PIONIER

Als der bulgarische Messerhersteller Manly vor einigen Jahren das Modell Comrade auf den Markt brachte, war das Erstaunen bei vielen Messerkennern groß. Denn das klassisch geformte, aber mit modernen Materialien produzierte Messer setzte auf einen speziellen Slipjoint-Federmechanismus, der besonders viel Schutz gegen ein unbeabsichtigtes Einklappen der Klingen bietet: Ein Rastensystem, bei dem die Klinge während des Aus- und Einklappens mehrfach einrastet und erst gegen den Federwiderstand weiterbewegt werden kann. Eine Version davon mit drei Raststufen besitzt auch das Wasp.
Dieses Modell ist alltagstauglich kompakt und mit seiner bis zu 2,4 Zentimeter hohen, vom Rücken an flach geschliffenen Klinge ein wahrer Schneidteufel, dabei aber durchaus stabil. Der G-10-Griff hat eine rutschhemmende Struktur. Der Tip-up-Clip ist umsetzbar und so geformt, dass er vom angeclipten Messer nichts erkennen lässt. Das ist „Deep Carry" in Perfektion. Die Federkraft des Clips ist überzeugend.
Fazit: Das Manly Wasp ist sehr bediensicher, flach, leicht und stabil – und dabei das schneidfreudigste Messer im gesamten Testfeld.

Sanrenmu M1

VON ANFANG AN

Sanrenmu war einer der ersten chinesischen Messerproduzenten, die nicht nur für andere Hersteller fertigten, sondern auch unter eigenem Namen preisgünstige, aber qualitativ hochwertige Messer anboten. Damit war die Firma ein echter Pionier. Noch immer werden bei Sanrenmu Messer im Auftrag internationaler Marken gefertigt. Daneben produziert die Firma eigene Modelle mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.
Das M1 ist ein dynamisch wirkendes Einhandmesser mit einseitigem Daumenpin und einseitigem Clip. Die breite Drop-Point-Klinge mit Recurve-Schwung ist hohl geschliffen. Im Lieferzustand war sie bereits sehr gut geschärft. Optisch und auch haptisch gefällt der abgerundete Klingenrücken. Der zweifarbige G-10-Griff ist ein Hingucker und liegt gut in der Hand. Die Strukturierung der Schalen und die gekerbte Daumenrampe tragen zur Griffsicherheit bei.
Fazit: Das M1 von Sanrenmu verkörpert die Grundwerte der Firma: ordentliche Qualität für wenig Geld.

SOG Terminus

TACTICAL SLIPJOINT

Während die meisten Modelle im Testfeld zwar modern, aber insgesamt schlicht und alltagstauglich gehalten sind, gibt es auch einige ausgesprochen taktische Kandidaten wie die Modelle von Blackfield und Lansky – und den Terminus-Folder von SOG Specialty Knives. Das Terminus wirkt mit seiner modifizierten Hechtklinge und dem sandfarbenen Kunststoffgriff praktisch-taktisch. Eingeklappt sitzt die Klinge tief im Griff. Ein beidseitig angebrachter Nagelhau dient dem Ausklappen. In Arbeitsposition steht die hohl geschliffene Klinge ohne jedes Spiel.

Auch die Haltekraft in Arbeitsposition ist vorbildlich. Dafür ist ein federgelagerter Bolzen verantwortlich, der von oben her in eine Ausformung der Klingenwurzel federt. Die Griffsicherheit ist sehr hoch: einmal durch das tief nach unten gezogene Ricasso, dann durch die tiefe Riffelung am Klingenrücken und zuletzt durch die rutschhemmende Struktur der Griffschalen. Diese sitzen auf Metallplatinen. Der Tip-up-Clip ist umsetzbar und hält das Messer sehr tief in der Tasche.

Fazit: Das SOG Terminus bietet hohe Funktionalität, gute Trageeigenschaften und eine taktische Optik.

Spyderco UK Pen Knife

DER TRENDSETTER

Das UK Pen Knife ist wohl das Messer, das vielen als erstes einfällt, wenn es um moderne Slipjoint-Messer mit Clip geht. Mit ihm ging der Trend vor einigen Jahren los: Spyderco fertigte das UK Pen Knife speziell für den britischen Markt als Einhandmesser ohne Verriegelung, da England damals schon ein sehr strenges Waffengesetz hatte. Noch heute ist es ein sehr gutes Messer, auch wenn die reine Federkraft mit 900 Gramm in unserem Vergleichstest eher im unteren Feld rangiert. Durch das clevere Ricasso-Design ist das UK Pen Knife in der Anwendung dennoch sicher: Klappt die Klinge beim Arbeiten versehentlich zu, landet das nach innen gebogene Ricasso statt der Schneide auf dem Finger.

Durch sein geringes Gewicht und die schlanke Bauform ist das UK Pen Knife ein unauffälliger Begleiter, der dank umsetzbarem Clip auch von Linkshändern einhändig bedient werden kann. Der am Klingenrücken ansetzende Flachschlif sorgt für einen schneidfreudigen Querschnitt. Die Klingengeometrie und der tadellose Abzug der Schneide tun ein Übriges, um das UK Pen Knife zu einem tollen Schneidwerkzeug zu machen.

Fazit: Das UK Pen Knife ist immer noch ein Garant für bequemes Tragen und hohe Schneidleistung.

Viper Dan 1

FORMVOLLENDET

Der italienische Messerdesigner Tommaso Rumici hat zweifelsohne ein Händchen für gelungene Messerdesigns. Das stellt er mit seinen Kooperationen immer wieder unter Beweis. Das Dan des italienischen Herstellers Viper ist eines der schönsten Messer im Vergleichsfeld: Der abgerundete Klingenrücken, der bei eingeklappter Klinge harmonisch der Grifflinie folgt, der Verzicht auf einen Nagelhau, in dem sich Schmutz oder Rost ansammeln könnte, das schöne, geschmeidige Holz, der elegante umsetzbare Clip und die zeitlose Drop-Point-Form der Klinge mit hoch angesetztem Flachschliff – hier passt alles zusammen.
Bei eingeklappter Klinge steht der verlängerte Klingenrücken am Griffende hervor – damit lässt sich die Klinge per Daumen ausklappen. Die Schneideigenschaften der Klinge sind sehr gut. Der Griff bietet sicheren Halt und eine angenehme Handlage. Die Haltekraft des Detent-Kugel-Systems ist in Ordnung, aber im Vergleich zu einigen Konkurrenten doch eher schwach.
Fazit: Das Viper Dan 1 nach einem Design von Tommaso Rumici ist ein schönes Messer mit praktischen Qualitäten.

Walther MPK

ELEGANTE LINIE

MPK steht für Modern Prestige Knife. Und tatsächlich wirkt das Walther-Messer wie ein modernes Designobjekt. Bei eingeklappter Klinge ist es als Messer kaum zu erkennen, so schlank ist der Griff und so tief liegt die Klinge darin. Über einen kleinen Ausschnitt lässt sich die Klinge am Nagelhau fassen und herausklappen. Was dann zum Vorschein kommt, weiß zu gefallen: eine schlanke Wharncliffe-Klinge. Bei dieser Klingenform senkt sich die Spitze bis zur geraden Schneide herab. Angeclipt trägt sich das stromlinienförmige Messer sehr gut. Die flach geschliffene Klinge war im Lieferzustand sehr gut geschärft. Aufgrund der moderaten Stärke der Klinge gleitet sie auch bei tiefen Schnitten gut durchs Schnittgut. Ausgeklappt zeigte die Klinge kein seitliches Spiel. Nur der Widerstand, den das Detent-Kugel-System dem ungewollten Einklappen entgegen setzt, ist recht schwach – da würde ein bisschen mehr Spannung nicht schaden.
Fazit: Das Walther MPK wirkt elegant und schneidet gut. Nur die Haltekraft der herausgeklappten Klinge ist schwach.

TECHNISCHE DATEN

	Amare	Blackfield	Black Fox	Böker Plus	Lansky	Ed Mahony	Manly	Sanrenmu
Herstellungsland	China	China	China	China	China	China	Bulgarien	China
Klingenlänge	8,2 cm	9,0 cm	5,6 cm	8,9 cm	6,9 cm	8,7 cm	7,5 cm	8,1 cm
Klingenstärke	3,0 mm	3,4 mm	2,8 mm	2,9 mm	3,5 mm	2,8 mm	2,7 mm	3,1 mm
Klingenschliff	flach	hohl	flach	hohl	hohl	flach	flach	hohl
Klingenstahl	N690	440A	440C	440C	440C	D2	12C27	8Cr14MoV
Rostbeständig	ja	ja	ja	ja	ja		ja	ja
Härte Rockwell C	60 HRC	55-57 HRC	58-60 HRC	58-60 HRC	58-60 HRC	59-61 HRC	56-58 HRC	56-58 HRC
Länge Griff	11,2 cm	11,5 cm	7,3 cm	11,7 cm	11,2 cm	11,6 cm	9,9 cm	11,2 cm
Stärke Griff	1,2 cm	1,6 cm	1,1 cm	0,9 cm	1,3 cm	1,3 cm	1,1 cm	1,4 cm
Material Griff	Carbon	Kunststoff	Olivenholz	G-10	G-10	Ebenholz	G-10	G-10
Haltemechanismus für Klinge	A-Joint	Detent-Kugel	Detent-Kugel	Rückenfeder	Rückenfeder	Rückenfeder mit Rastmechanismus	Rückenfeder mit Rastmechanismus	Detent-Kugel
Clip	Tip-up, umsetzbar	Tip-up, rechts	Tip-up, rechts	Tip-up, umsetzbar	4 Positionen	Tip-up, umsetzbar	Tip-up, umsetzbar	Tip-up, rechts
Zerlegbar	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Linkshändertgl.	ja	bedingt	bedingt	ja	ja	ja	ja	bedingt
Kraft des Haltemechansimus	1.500 g	1.100 g	500 g	2.100 g	4.000 g	1.600 g	1.600 g	850 g
Gewicht	120 g	140 g	57 g	132 g	172 g	127 g	81 g	100 g
Preis	EUR 94,50	EUR 34,90	EUR 32,95	EUR 68,95	EUR 36,50	EUR 69,90	EUR 35,-	EUR 16,50
Varianten	G-10	–	Stahl, G-10	XS-Version	–	G-10	diverse	–
Bezugsquelle	Amare	Fachhandel	Böker	Böker	Herbertz	Ed Mahony	Messer & Co.	Messer & Co

PUNKTEWERTUNG

	MESSER MAGAZIN TESTSIEGER Amare	Blackfield	BlackFox	Böker Plus	Lansky	Ed Mahony	MESSER MAGAZIN PREISTIPP Manly	Sanrenmu
Stahlqualität	4	3	4	4	4	4	4	4
Materialqualität	5	3	4	3	3	4	3	4
Verarbeitung	5	2	3	4	3	3	4	4
Schneideigenschaften	5	3	3	5	3	5	5	5
Handlage Sicherheit	4	5	2	5	5	4	4	4
Handlage Komfort	5	3	4	4	4	4	5	4
Trageeigenschaften	5	3	5	5	3	4	5	3
Kraft des Haltemechansimus	4	3	2	5	5	4	4	3
Preis-Leistung	3	4	4	3	4	3	4	5
Gesamt	40	29	31	38	34	35	38	36

SO HABEN WIR GETESTET

Alle Messer des Vergleichs wurden sorgfältig vermessen und ausführlich getestet: bei Schneidaufgaben und auch hinsichtlich der Kraft ihrer Klingen-Haltemechanismen. Die Bewertung erfolgte in neun Kriterien, in denen es jeweils zwischen einem Punkt (minimale Leistung) und fünf Punkten (hervorragend) zu holen gab.

STAHLQUALITÄT: Hohe Verschleißfestigkeit, Rostbeständigkeit und Zähigkeit werden besonders gut bewertet.
MATERIALQUALITÄT: Hier haben wir vor allem die verwendeten Materialien für den Griff, die Schalen und Platinen beurteilt.
VERARBEITUNG: Beim Gebrauch und unter der Lupe erkennt man Verarbeitungsungenauigkeiten wie unsauber abschließende Kanten oder verzogene Anschliffe schnell.

SCHNEIDEIGENSCHAFTEN: Es wurden Lebensmittel geschnitten, Kartons zerteilt, Seile geschnitten und Holz geschnitzt. Auch die ermittelten Messwerte wie die Ausschliff-Stärke sind hier maßgeblich.
HANDLAGE SICHERHEIT: Wie sicher liegt das Messer in der Hand?
HANDLAGE KOMFORT: Wie angenehm liegt das Messer bei festem Zupacken in der Hand?
TRAGEEIGENSCHAFTEN: Wie sicher, komfortabel und vielseitig lässt sich das Messer mitführen?
KRAFT DES HALTEMECHANISMUS: Der Halt, den die verwendeten Federn und Detent-Kugel-Systeme zur Sicherung auf die Klingen ausüben, wurde bei allen Messern mit dem gleichen Verfahren auf einer Präzisionswaage überprüft.
PREIS-LEISTUNG: Die Preis-Leistung-Wertung ist ein rechnerischer Wert, der auf dem Verhältnis zwischen dem Preis und der Summe der in den übrigen Kriterien erreichten Punktzahl beruht.

SOG	Spyderco	Viper	Walther
China	USA	Italien	China
7,5 cm	7,6 cm	7,5 cm	8,0 cm
2,8 mm	2,5 mm	3,0 mm	1,7 mm
hohl	flach	flach	flach
CTS BD-1	CTS BD-1	N690	440C
ja	ja	ja	ja
58-60 HRC	58-60 HRC	57-59 HRC	58-60 HRC
10,2 cm	10,2 cm	10,8 cm	9,9 cm
1,2 cm	0,9 cm	1,3 cm	1,1 cm
G-10	GFK	Olivenholz	Kunststoff
federbelasteter Bolzen	Rückenfeder	Detent-Kugel	Detent-Kugel
Tip-up, umsetzbar	Tip-up, umsetzbar	Tip-up, umsetzbar	Tip-down, umsetzbar
ja	ja	ja	ja
ja	ja	ja	ja
1.600 g	900 g	850 g	150 g
84 g	49 g	85 g	50 g
EUR 66,95	EUR 89,90	EUR 123,95	EUR 12,95
–	diverse	diverse	–
Böker	ACMA	Böker	Fachhandel

SOG	Spyderco	Viper	Walther
4	4	4	4
4	3	4	3
3	4	5	4
3	5	5	4
5	4	5	3
5	4	5	5
5	5	5	4
4	3	3	1
3	3	3	5
36	35	39	33

Links: Die Haltekraft wurde bei allen Messern auf die gleiche Weise ermittelt. Auch die Griffsicherheit und die Clips wurden getestet.

TESTKOMMENTAR

Wer sich streng an das Gesetz halten will und dabei nicht auf den Komfort eines Taschenclips verzichten möchte, findet reichlich – und auch gute – Auswahl. In unserem Test überzeugte das brandneue Amare Paragon am meisten. Es schneidet vorzüglich, die Klinge hat eine hohe Haltekraft und am Clip lässt es sich sehr gut mitführen. Das Paragon ist unser verdienter Testsieger. Direkt dahinter kommt das Dan 1 von Viper. Zwar ist die Haltekraft des hier benutzten Detent-Kugel-Systems nicht so stark wie beim A-Joint-Mechanismus des Paragon, doch sonst leistet es sich keine Schwächen. Auf dem dritten Platz landen punktgleich zwei richtig tolle Arbeitsmesser mit hoher Schneidleistung, tollen Griffen und hoher Haltekraft der Klinge: das Böker Plus XL Drop und das Manly Wasp. Mit nur 35 Euro gehört das Manly zudem zu den günstigeren Messern im Test und ist daher unser Preistipp.

Die vier am besten bewerteten Messer: Das Amare Paragon, das Viper Dan 1, das Böker Plus XL Drop und das Manly Wasp (von oben) – fast alle mit Deep-Carry-Clip.

BEZUGSQUELLEN

ACMA, Tel. 09367-981616, www.acma.de
Amare, Tel.04253-8005030, www.amare-knives.com
Böker, Tel. 0212-401230, www.boker.de
Herbertz, Tel. 0212-20630166, www.herbertz-messerclub.de
Ed Mahony, Tel. 0162-9859873, www.edmahony-knives.com
Messer & Co., Tel. 06443-8180567, www.messerundco.de
und darüber hinaus im Fachhandel, siehe Seite 110

BLICK IN DEN STAHL

Messerschmied Norbert Bahls hat eine große Leidenschaft: Das Schmieden von schönem – und einsatztauglichem – Damast.

» Wenn jemand eine Cola-Dose und eine Radkappe am Straßenrand findet, kann er daraus einen wunderschönen Damast machen“, sagt Norbert Bahls mit einem Augenzwinkern, „...nur der taugt nichts!“ Bahls – Jahrgang 1951 – muss es wissen, er hat beinahe sein ganzes Leben im Umgang mit Stahl verbracht. Er wuchs in Kamp-Lintfort bei Duisburg auf. In Duisburg-Rheinhausen befand sich in seiner Jugendzeit eines der größten Stahlwerke Europas. Bei Krupp-Rheinhausen waren seit 1897 zigtausende Arbeiter mit der Herstellung von Stahl beschäftigt, erst 1993 wurde das Werk geschlossen. „Nach der Berufsfachschule – Fachrichtung Metall – habe ich bei Krupp-Rheinhausen eine Lehre als Maschinenschlosser angefangen. Mit 18 Jahren hatte ich einen Verkehrsunfall, danach war ich in meiner Beweglichkeit eingeschränkt, und habe darum eine Lehre als Werkstoffprüfer Physik begonnen – auch wieder bei Krupp“, erzählt der Messerschmied.

Damast, der nichts taugt, ist ein wichtiges Thema für Bahls. „Ich habe im Internet mal ein Damast-Messer gekauft. Dessen Klinge haue ich mit einem von meinen Messern kurz und klein.“ Er holt den Billig-Damast aus einer Schublade: In der Klinge sind tiefe Einkerbungen zu sehen, sie sieht regelrecht zerfressen aus. „Ich kann da mit einem meiner Messer mit einem einzigen Schlag vier Millimeter tief reinhauen. Wenn ich das bei Vorführungen mache, will mir jeder sofort mein Messer abkaufen“, berichtet Bahls. „Ich habe das Internet-Messer analysiert: Es wurde nicht richtig gehärtet. Das Ding hat eine Härte von 15 HRC, meine Messer liegen bei etwa 63 HRC.“

Messerherstellung ist eine Wissenschaft – besonders für Norbert Bahls. Was geschieht im Inneren der Stähle, wenn man mit ihnen arbeitet? Wie verhalten sich die einzelnen Elemente zueinander? „Nach der Ausbildung habe ich als Metallograf gearbeitet“, erzählt Bahls. „Das sind die Leute, die sich das Metall-Innere durchs Mikroskop anschauen und die Gefüge beurteilen und so weiter.“ Nach dem Fachabitur studierte er Eisenhüttenkunde. „Darin ist alles enthalten, was die Stahlerzeugung betrifft, vom Erzabbau bis zum fertigen Material.“ Der Messerschmied lacht: „Ich habe das Studium mit einer Eins abgeschlossen.“ Danach war er lange an der Universität Duisburg beschäftigt, in der Metallurgie. Um 2001 herum begann seine Karriere als Messerschmied.

Der Lufthammer im Einsatz: Das schnelle Hammergeräusch ist ganz charakteristisch für jede moderne Messerschmiede – auch bei Norbert Bahls.

„Es kam ein neuer Kollege zu uns ins Institut, der sich mit der Herstellung von Damast beschäftigt hat. Er war Jäger und hatte bestimmte Formen von Jagdmessern entworfen“, erzählt Bahls. „Das hat mich auch interessiert, also habe ich ihm mal einen Samstag lang zugeschaut. Wir hatten ja das ganze Equipment zur Verfügung: Schneide, Presse, Walzgerüst, Wärmeöfen. Am zweiten Samstag habe ich dann schon selber ein Damastpaket hergestellt. So bin ich in den Dunstkreis von Messermachern geraten und habe davon stark profitiert.“

Die Verbindung zum Stahl ist eine lange Geschichte, fast das ganze Leben von Norbert Bahls drehte sich darum

In der Anfangszeit als Messermacher experimentierte Norbert Bahls mit den unterschiedlichsten Materialien und Formen, holte sich Rat bei anderen Messerschmieden und lernte aus seinen Fehlern. „Die meisten Messermacher, die ich kenne, teilen gern ihr Wissen. Da gibt es jede Menge Tricks und Dinge, wie man etwas besser machen – oder auch eben besser nicht machen soll“, scherzt er. „Das

Auch das gehört zum Damast dazu: Nicht nur die Wahl des richtigen Ausgangsmaterials und das Feuerschweißen, sondern auch die Erzeugung schöner Muster.

Damast-Vielfalt: Je nach Messer kommen unterschiedliche Ausgangsstähle, Aufbauten und Muster zum Einsatz.

ist allerdings bei mir ein Prozess, der wohl niemals abgeschlossen sein wird und immer weitergeht. Ich lerne heute noch dazu."

Von Anfang an spielte Damast im Schaffen von Norbert Bahls eine große Rolle. „Ich bin der Faszination Damast erlegen: Am Anfang habe ich sehr viel einfachen Lagen-Damast gemacht und war meistens damit zufrieden. Dann fing ich an zu experimentieren und habe Torsions-Damast hergestellt. Oder auch Muster, indem ich Löcher hineingebohrt habe." Die Experimentierfreudigkeit kannte keine Grenzen: „Als nächstes kamen Multi-Layer-Damast und Türkischer Damast – also links- und rechtsgedrehte Torsions-Bahnen, die ich wieder zu einer Klinge zusammengeschweißt habe. Dann kamen andere Experimente, wie zum Beispiel ein Drahtseil zu verschmieden und in eine Klinge einzusetzen. Als Mitten-Lage, außen und oben dienten Torsions-Rahmen." Obwohl schon das äußerst speziell klingt, für Norbert Bahls ging es noch extremer: „Danach habe ich eine Motorradkette genommen und die zusammengekloppt, um einen Damast daraus zu machen." Höhepunkt der Entwicklung war komplizierter Mosaikdamast.„Ich kann natürlich auch Messer aus Monostahl herstellen, aber – wie gesagt – wenn man der Faszination Damast einmal erlegen ist, dann bleibt man dabei. Das ist wie eine Sucht."

Aber Bahls muss auch viel Aufklärungsarbeit leisten: „Wenn jemand kommt und fragt: ‚Damaszener-Klingen? Das sind doch die, die nie stumpf werden', dann antworte ich: ‚Klingen, die nie stumpf werden, die gibt's in Sagen, im Märchen und bei QVC im Fernsehen.'" Nach seiner Überzeugung kann man eigentlich jeden Werkzeugstahl zum Messermachen benutzen. „Es kommt aber auch darauf an, ob ich einen guten Kontrast zwischen den Qualitäten haben möchte. Möchte ich eine gute Schnitthaltigkeit und Standzeit haben? Möchte ich, dass das Material leicht zu verarbeiten ist? Das sind Dinge, die eigentlich gegenläufig sind und sich widersprechen."

Welche Stahlsorte bevorzugt also Norbert Bahls für den Damast? „Für mich ist 75Ni8 gut geeignet. Er enthält zwei Prozent Nickel. Und der 2842, das ist ein 90MnCrV8-Stahl. Der enthält zwei Prozent Mangan, das ist für die dunkle Phase. Er wird sehr hart und hat nicht so einen schreienden, brüllenden Kontrast, wie wenn man stärker nickelhaltige Stähle verwenden würde."

Die richtige Temperatur ist entscheidend: Deshalb muss das Werkstück in der Gas-Esse auch ständig vom Schmied kontrolliert werden.

Damast kann schön aussehen, aber trotzdem für Klingen gar nichts taugen – auf die inneren Werte kommt es an

Während des Gesprächs wirft Bahls immer wieder einen Blick auf den Ofen, die Hitze ist in der Werkstatt deutlich zu spüren. „Das geschmiedete Flächenmaterial kommt bei 710 Grad für zehn Stunden in den Ofen. Es wird dann weichgeglüht, damit sich der laminare Perlit kugelig formt. Es ist dann leichter zu bearbeiten", erklärt Bahls. „Eine Komponente – der 2842er – ist ein Lufthärter. Wenn man den an der Luft abkühlen lässt, da bekommt man anschließend mit einer normalen Bohrmaschine kein Loch mehr reingebohrt."

Bei Gelegenheit arbeiten Bahls und befreundete Messerschmiede auch im großen Maßstab und schmieden bei in-

Borax hilft beim Feuerschweißen des Damastpakets: In diesem Schritt entscheidet sich, ob die einzelnen Lagen sauber und fest miteinander verbunden werden.

Einer der letzten Arbeitsschritte zum fertigen Messer: Norbert Bahls erledigt die Feinarbeit am Holzgriff.

dustriellen Firmen richtig dicke Blöcke: 60 Zentimeter hoch, 1,50 Meter lang und 40 Zentimeter breit. „Das lässt sich natürlich nicht mehr von Hand bewältigen. Darum haben wir eine Kiste aus Grobblech zusammengeschweißt und darin waren etwa 200 Lagen an Blechen eingestapelt. Darauf wurde ein Deckel geschweißt und eine Vakuumpumpe angeschlossen, damit das Material im Inneren nicht oxydierte. Man konnte ja nicht mit Borax arbeiten, so wie das von Hand bei den kleineren Dingern gemacht wird."

Dann wurde diese Kiste in mehreren Durchgängen unter einer 1000-Tonnen Presse auf elf Zentimeter herunter geschmiedet, berichtet Norbert Bahls. Der ganze Strang war dann 16 Meter lang, wurde in 90-Kilo-Riegel geschnitten, die wiederum zu zehn Millimetern Stärke ausgewalzt wurden. „Der Nachteil bei dieser Herstellung ist jedoch, dass die einzelnen Lagen planparallel – wie in einem Buch übereinander – liegen", er-

Kreative Formgebung: Dafür lässt sich Bahls gerne aus Zeitschriften und von anderen Messerschmieden inspirieren.

Beispiele aus dem Programm: Der Großteil der geschmiedeten Messer ist für den Einsatz in der Küche gedacht.

läutert der Fachmann. „Wenn man die anschleift, sieht das sehr langweilig aus, weil man nur gerade Linien hat. Darum mustere ich das Material manchmal. Durch das zusätzliche Schleifen habe ich zwar einen Materialverlust von etwa 50 Prozent, aber bei den Mengen, die zur Verfügung stehen, tut das nicht ganz so weh.“

langsam erstarren, dabei bilden sich gewisse Strukturen.“ Stähle mit solch hohem Kohlenstoffgehalt sind schwierig zu schmieden, wie Bahls erklärt: „Man braucht etwa 150 Hitzen dafür, das Temperaturfenster ist schmal.“ Beim Schmieden scheiden sich Karbide aus, die sich dann in Zeilen ausrichten. Wenn die Temperatur zu hoch ist, lösen sie sich wieder auf. Diese Karbide, die zeilenförmig in der ansonsten relativ weichen Grundmatrix angeordnet sind, sind so hart, dass sie auch nicht mehr gehärtet werden müssen. „Das bedeutet, ich muss ganz vorsichtig darauf rumkloppen – sonst fliegt mir das auseinander,“ berichtet Bahls.

Neben seinen eigenen Ideen setzt Norbert Bahls beim Design auch gerne die Wünsche seiner Kunden um

Der Messerschmied benutzt aber auch ganz archaische Methoden. Bei einem Workshop in der Bretagne erlernte er die Herstellung von Wootz – Schmelztiegel-Damast. „Das Verfahren stammt aus dem Vorderen Orient. Manche Messerschmiede sagen, dass dies der wahre Damast sei“, so Bahls. Dabei wird Eisen aus dem Rennofen eingesetzt. „Dann wird aufgekohlt, so dass man auf 1,4 bis 1,6 Prozent Kohlenstoff kommt. Als nächstes wird geschmolzen, und dann lässt man es ganz

Warm und robust: Bei den Griffen arbeitet Bahls am liebsten mit Wüsteneisenholz.

KONTAKT

Norbert Bahls
Königstr. 20
47475 Kamp-Lintfort
E-mail: info@klingenundmehr.de
www.klingenundmehr.de

Elegantes Gesamtbild: Bei Ganzstahlmessern sieht man die Schönheit von Damaszenerstahl besonders gut.

Die Stahlerzeugung ist aber nur ein Schritt zum fertigen Messer. Woher nimmt Bahls die Ideen für die Formen? „Ich schaue mir viel an. Blättere durch Magazine, unter Kollegen zeigt man sich auch Skizzenbücher. Ich schaue, was mir zusagt und entwickle daraus etwas Persönliches. Natürlich spielt der Geschmack eine Rolle. Wenn mir ein Messer nicht gefällt, dann heißt das ja nicht, dass es ein schlechtes Messer ist. Es kommen auch Leute zu mir, die ihre eigenen Vorstellungen und Skizzen mitbringen, die ich dann umsetze."

Sein liebstes Griffmaterial ist Wüsteneisenholz. „Das schrumpft nicht, das reißt nicht, das lässt sich gut polieren", erklärt er die Vorzüge. „Andere Hölzer, die im Instrumentenbau verwendet werden, können durch Poren und Einschlüsse Allergien hervorrufen. Das ist bei Wüsteneisenholz nicht der Fall." Norbert Bahls hat jedoch auch schon wesentlich aufwändigere Messergriffe gefertigt. Ein Kunde wünschte sich für ein Jagdmesser Griffschalen aus Mammutelfenbein. In diese ließ der Messerschmied noch jeweils eine Silberplatte ein und fasste darin einen Rubin.

Bei aller Schönheit steht für Bahls dennoch im Fokus, dass Damastmesser auch funktionale Werkzeuge sein sollen

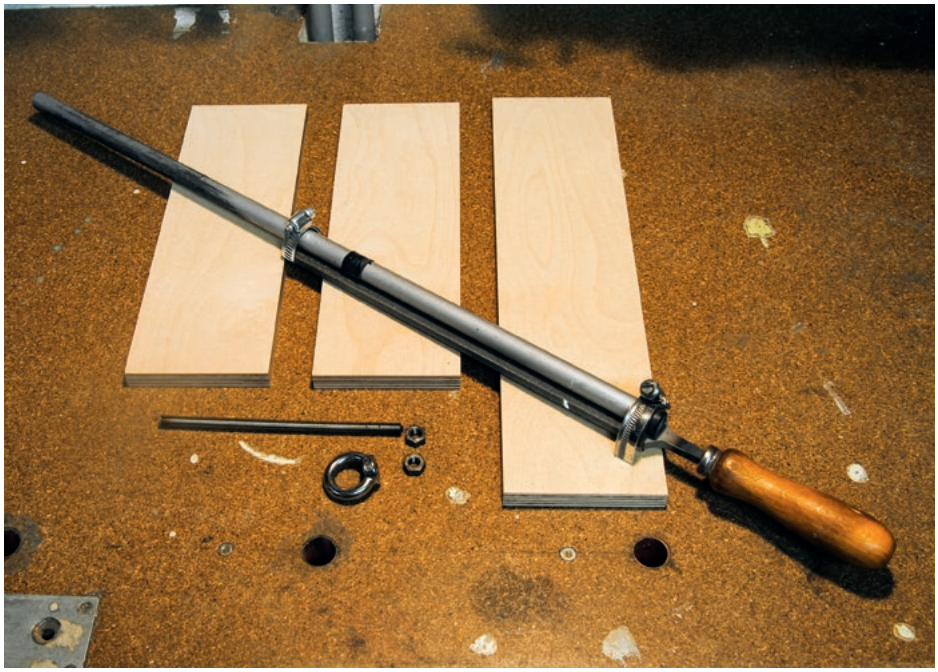
Auf die Frage, was denn sein bisher schwierigstes Messer gewesen sei, antwortet Bahls: „Ein Saufänger. Das Teil ist etwas länger als ein Unterarm. Daran sind viele Ecken, Kanten und Schleifflächen. Dicht an der Klinge befindet sich ein Metalleinsatz. Die Klinge ist nicht glatt, sondern hohl ausgeschliffen."

Norbert Bahls sagt, er habe großen Respekt vor den Messer-und Schwertschmieden, die solch lange Klingen in der Vergangenheit nur von Hand geschliffen und trotzdem gerade hinbekommen haben. Mit diesen Männern verbindet ihn die Leidenschaft für das Material: „Stahl kann man auch riechen. Das ist ein besonderer Geruch. Meine Inspiration ist die Verbundenheit zum Material, das Handling. Am meisten Spaß macht es am Feuer und beim Draufhauen."

Text: *Martin Specht*
Fotos: *M. Specht, N. Bahls*

OHNE BANDSCHLEIFER

Ein richtiger Bandschleifer ist eine teure Anschaffung, die viele Hobby-Messermacher erst mal zurückstellen. Doch mit Feile oder Winkelschleifer freihändig zu arbeiten führt häufig zu Fehlern. Wir zeigen, wie man mit einfachen Mitteln eine Führungslade für Handwerkzeuge selber bauen kann.



Die Grundlage: Die Basis der Führungslade besteht aus Multiplex-Sperrholz.

MATERIAL

FÜHRUNGSLADE

- 1 Stück Multiplex-Sperrholzplatte 40 x 10 x 1,6 cm (im Baumarkt zuschneiden lassen)
- 2 Stück Multiplex-Sperrholz-Platten 30 x 10 x 1,6 cm
- 100 cm Gewindestange M10
- 1 Ringmutter M10
- 2 Schraubenmuttern M10
- 50 cm Stahlrohr, Ø ca. 15 mm
- 2 Rohrschellen
- 7 Madenschrauben M10
- Gewindeschneider/-bohrer M10

PARALLELZWINGE

- 1 Stück 80 mm Vierkantstahl 12x12 mm
- 1 Stück 100 mm Vierkantst. 12x12 mm
- 2 Stück 85 mm Gewindestange M6
- 4 Schraubenmuttern M6
- 4 Unterlegscheiben M6

» Auf der selbstgebauten Führungslade aus Sperrholz wird später der Klingenrohling festgespannt, die Feile wird an einem Stahlrohr als Führung befestigt. Das Rohr wird am hinteren Teil der Vorrichtung durch einen höhenverstellbaren Stahlring geführt.

Diese einfach zu bauende Führung sorgt dafür, dass sich die Feile immer parallel zu der bearbeiteten Fläche bewegt. Wird der Führungsring weiter nach oben verstellt, wird der Keilwinkel der Klinge stumpfer, wird er nach unten geschraubt, spitzer.

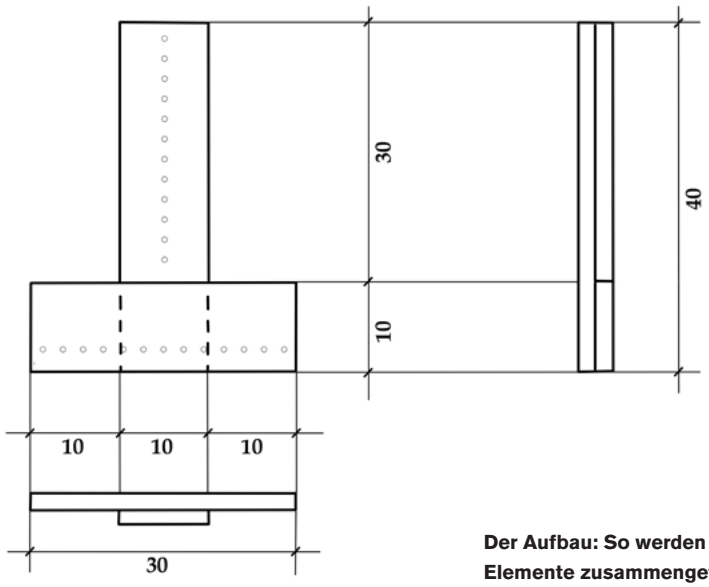
Mit dieser Vorrichtung kann man einen exakten Flachschliff ganz einfach anbringen. Wer öfter damit arbeiten will, kann eine Reihe Flachfeilen mit Hieb 1, 2 und 3 jeweils mit einem Stahlrohr ausstatten – so ist es möglich, von grob nach fein zu arbeiten, ohne immer eine neue Feile am Führungsrohr befestigen zu müssen. Zum Abschluss kann man noch eine Feile mit Schleifpapier umwickeln – und so auch beim Feinschliff vermeiden, die Schneidfläche ballig zu machen.

Es ist ziemlich ermüdend, einen Flachschliff komplett mit der Feile anzubringen. Man kann den groben Teil der Arbeit aber mit einem Winkelschleifer erledigen. Dazu kann zunächst eine Schrupp- und abschließend eine Korundpapierscheibe dienen. Den Winkelschleifer kann man ebenfalls mithilfe der Führungslade verwenden.

Dazu wird in eines der beiden Grifflöcher unterhalb des Kopfes der Maschine eine passende Gewindestange (bei den meisten Fabrikaten M-10) von ausreichender Länge eingeschraubt. Das andere Ende der Stange wird in die Öse der Führungslade eingeführt – und nun kann mit sehr flach angesetzter Schleifscheibe vorsichtig überschüssiges Material von der Schneidenfläche abgetragen werden.

Durch die selbstgebaute Führungslade kann man mit dem Winkelschleifer den Flachschliff grob vorbereiten und dann mit Feilen von immer feinerem Hieb und zu guter Letzt Schleifpapieren unterschiedlicher Körnung feine und exakt ebene Schneidflächen erzielen. «

Text & Fotos: *Wolfgang Peter-Michel*

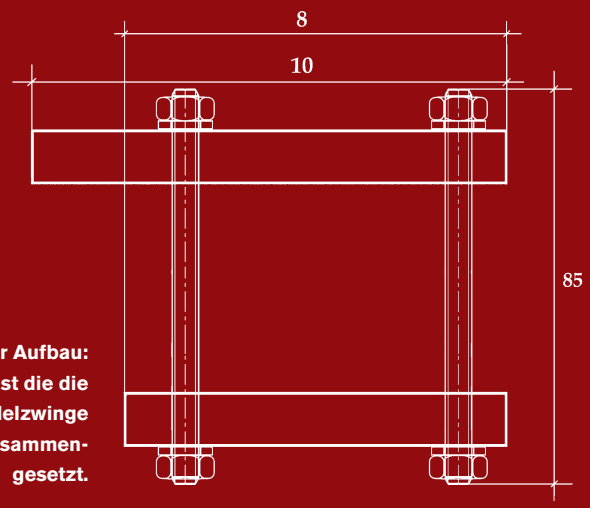


Der Aufbau: So werden die einzelnen Elemente zusammengefügt.

DIE PARALLELZWINGE – DAS TOOL FÜR SAUBERE ÜBERGÄNGE

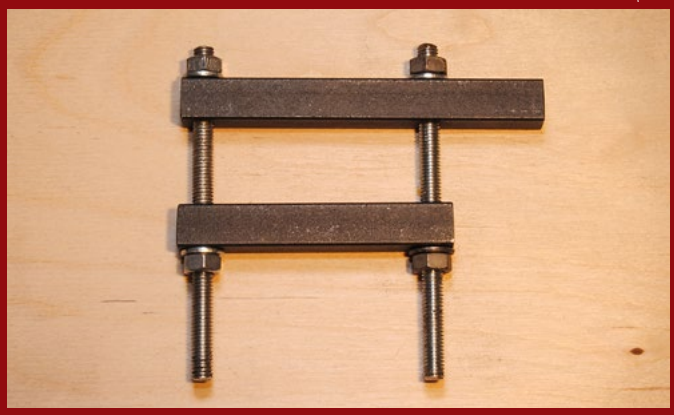
Ein guter Klingenschliff endet mit einer sauberen Kante zur Fehlschärfe. Der Clou ist, dass dieser Absatz auf beiden Seiten der Klinge natürlich an der gleichen Stelle sitzen muss – hier wirkt schon der kleinste Vorsprung sehr unschön. Um gleichmäßige Übergänge zu feilen, benutzt man als Hilfsmittel eine Parallelzwinge, die in unsere Führungslade eingesetzt wird. Man kann sie recht einfach aus Vierkant-Baustahl selbst herstellen. Die Parallelzwinge wird exakt dort angesetzt, wo der Ansatz zur Fehlschärfe entstehen soll. Beim Feilen der Schneidfläche kann die Zwinge dann als Führung dienen, an der die Feile mit wenig seitlichem Druck entlang gleitet.

Praktisches Tool: Die Parallelzwinge hilft beim Schleifen des Übergangs von der Schneide zur Fehlschärfe (Ricasso).



Der Aufbau: So ist die die Parallelzwinge zusammengesetzt.

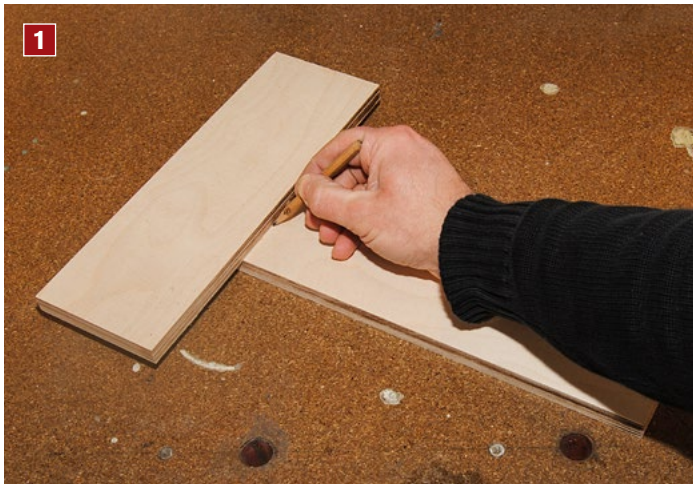
Die Einzelteile für die Parallelzwinge.



Die fertig montierte Parallelzwinge.

Mit der Parallelzwinge lässt sich der Übergang von der Schneide zur Fehlschärfe herausarbeiten. Die Feile gleitet an ihr entlang und erhält dadurch eine seitliche Führung.

Für die Anbringung der Parallelzwinge müssen in der Mitte des Querbretts noch einige Sechs-Millimeter-Löcher gebohrt werden, die den vorderen Gewindestab der Zwinge aufnehmen.



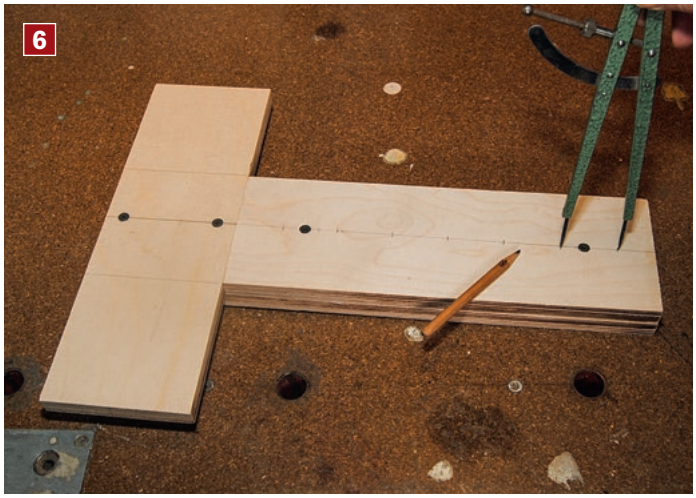
Eines der kürzeren Bretter wird an ein Ende des langen Bretts gelegt, um seine Lage anzureißen.

Auf die angezeichnete Fläche wird Holzleim gegeben und eines der kurzen Bretter aufgelegt.

Der erforderliche Pressdruck lässt sich gut mit dem Schraubstock erzeugen – in dieser Position lassen sich auch die Sicherungs-Schrauben sehr gut vorbohren und eindrehen.

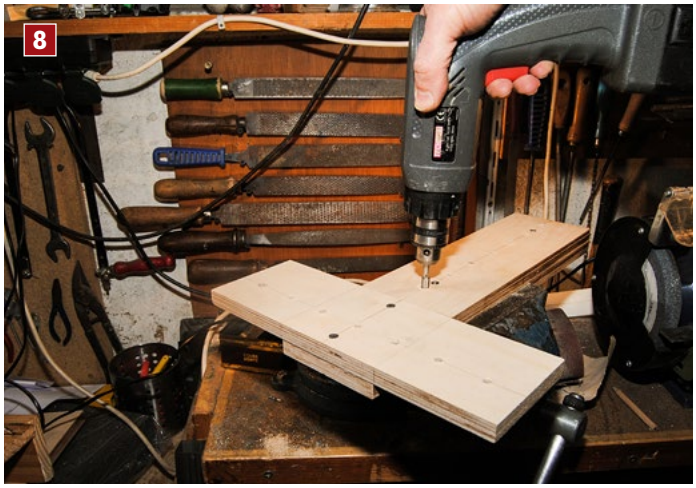
Auf die verbliebene Fläche wird nun ebenfalls Leim gegeben und das zweite der kurzen Bretter wie der Querbalken eines „T“ aufgesetzt.

Wieder wird die Verbindung zusätzlich mit zwei Schrauben gesichert.

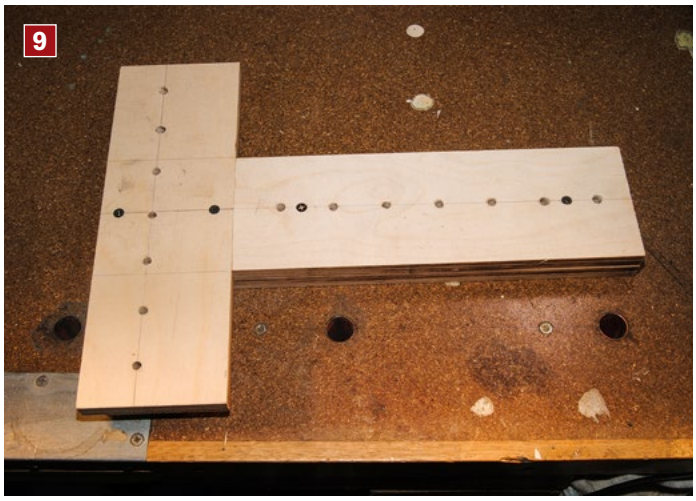


Entlang der Längsachse beider (!) Bretter werden in Abständen von vier Zentimetern Bohrlöcher markiert – mit einem Zirkel erhält man sehr gut einheitliche Abstände.

Mit einem Bohrer von 8,5 Millimeter Durchmesser werden nun die Löcher gebohrt.



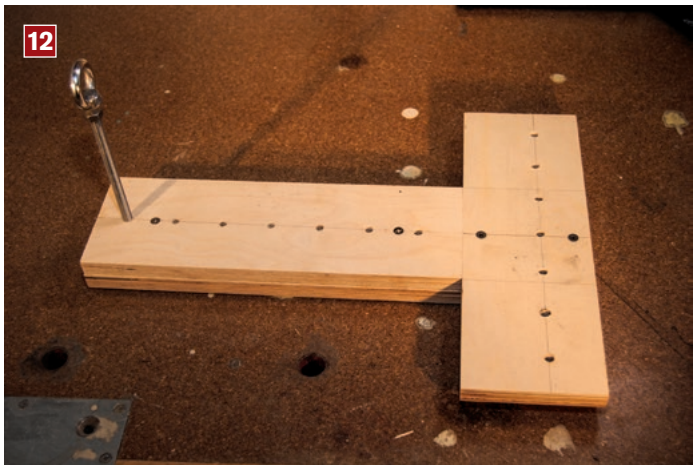
In die Löcher werden nun mit einem Gewindebohrer M10-Gewinde eingeschnitten. Das geht mit einem Akkuschrauber besonders gut.



Die Basis der Führungslade ist jetzt fertig. Nun werden die führenden und sichernden Bauteile ergänzt.

Von der Gewindestange wird ein 16 Zentimeter langes Stück abgesägt, das die Ösenmutter zur Führung der Feile trägt.

BU: Die Ösenmutter wird auf die Stange aufgeschraubt und mit einer oder besser zwei Kontermuttern gesichert.



Die Gewindestange wird nun in eines der gebohrten Löcher geschraubt. Je weiter in Richtung Querbrett, desto stumpfer der spätere Schneidenwinkel.

Die Feile wird mit Rohrschellen am Führungsrohr festgespannt. Wer das Rohr zuvor an einigen Stellen mit Isolierband umwickelt, verhindert im Gebrauch ein störendes Quietschen zwischen Feile und Rohr.

In die vordere Lochreihe werden die Madenschrauben gesetzt. Sie bilden beim Feilen ein Widerlager für den Klingenrücken. Zusätzlich hält eine Schraubzwinge das Werkstück im Bereich der Angel.

Die fertiggestellte Führungslade mit allen Elementen: Basis, Gewindestange mit Führungsöse, Führungsrohr mit aufgespannter Feile sowie der Parallelzwinge (siehe Info-Box).

Die Feilenführungslade im Gebrauch: Die Klinge wird festgespannt und der Winkel der gewünschten Schneidenfläche an der Gewindestange mit der Ösenmutter eingestellt.

Wer nicht das gesamte Material mit der Feile abtragen will, arbeitet grob mit dem Winkelschleifer vor. Auch er lässt sich mit der Führungslade benutzen.

Für den Winkelschneider wird in eines der beiden Grifflöcher an der Maschine eine passende Gewindestange von ausreichender Länge eingeschraubt.