

JÖRG HÜBNER

KOSMOS

— DAS MESSER BUCH

Outdoor-, Jagd- und
Freizeitmesser



JÖRG HÜBNER

— DAS
MESSER
BUCH

Outdoor-, Jagd- und
Freizeitmesser

KOSMOS

INHALT

4 Mit Messern durch den ganzen Tag



6 Das Messer – Geschichte, Aufbau, Pflege und Kauf

8 Die Evolution des Messers

10 Messerelemente

18 Stahl

26 Klinge

30 Gastbeitrag „Passion Messergestaltung“

32 Messerpflege

38 Worauf achten beim Messerkauf?

42 Für Jäger, Falkner und die Fischwaid

44 Jagdmesser

58 Gastbeitrag „Top-Werkzeuge für ein hochwertiges Lebensmittel“

62 Gastbeitrag „Bewährte Helfer für die Jagd“

64 Falknermesser

66 Gastbeitrag „Messer für die Beizjagd“

68 Anglermesser

72 Gastbeitrag „Zwei Leidenschaften – Fischen und Messer“



**74 Outdoor- und
Freizeitmesser**

- 76** Messer sind das A und O
- 80** Taschenmesser
- 86** Messer für Draußen
- 96 Gastbeitrag „Kunstwerke mit scharfen Klingen“
- 98** Messer für „Buschhandwerk“ und Helden
- 104 Gastbeitrag „Das Messer – verlässlicher Partner in der Natur“
- 106** Bowie-Messer

**110 Busch- und
Spezialmesser**

- 112 Macheten
- 116 Neck Knives
- 120 Wurfmesser
- 124 Tauchermesser
- 128 Taktische Einsatzmesser
- 132 Kindermesser
- 136 Zuletzt bemerkt

- 137** Service
- 138 Messerstahlsorten und Legierungsbestandteile im Überblick
- 140 Register
- 142 Impressum

Mit Messern durch den ganzen Tag

Messer faszinieren und polarisieren. Nüchtern betrachtet sind es aber notwendige Werkzeuge, die aus dem Leben der Menschheit nicht mehr wegzudenken sind. Kein Wunder, denn Schneidwerkzeuge werden in allen denkbaren Bereichen benötigt.

Bereits am Morgen beim Frühstück schneiden wir damit unsere Brötchen auf, im weiteren Verlauf des Tages nutzen wir Messer für allerlei Aufgaben im Haus sowie in der Natur, und am Abend schneiden wir damit wieder unsere Wurst für das Abendbrot. Kurzum: Das Messer begleitet uns durch den gesamten Tag. *Das Messer?* Es muss richtig heißen: *Die Messer!* Denn nicht nur ein einziges Exemplar, sondern viele unterschiedliche Schneidwerkzeuge sind es, die je nach Verwendungszweck zum Einsatz kommen. Am geläufigsten sind uns Haushalts- und Küchenmesser. Aber auch im handwerklichen Beruf,

in der Freizeit und bei der Jagd kommen wir ohne spezielle Varianten nicht aus. Und wer ein Taschenmesser bei sich trägt, ist in der Lage, verschiedene Schneidaufgaben auszuführen, die immer und überall anfallen können. Dieses Buch beschäftigt sich mit Jagd-, Outdoor- und Freizeitmessern. Sie sind unterschiedlich konzipiert, besitzen aber auch universelle Eigenschaften, mit denen bereichsübergreifende Arbeiten verrichtet werden können. Da alle Schneidwerkzeuge einen gemeinsamen Ursprung haben, nämlich den steinzeitlichen Faustkeil als erstes Werkzeug der Menschheit, wird der Leser auch auf einen kleinen Ausflug



Messer ist nicht gleich Messer – viele Verwendungszwecke, viele Messertypen

in die „Evolution des Messers“ mitgenommen. Was sind die Bestandteile eines Messers? Welche Stähle finden Verwendung? Welche Klingenformen und Schlifffarten bestimmen den Verwendungszweck? Wie pflegt man ein hochwertiges Messer?

Antworten darauf gibt der erste Teil des Buches. Diese lediglich der Einführung in das Thema „Messer“ dienenden Informationen sollen einen allgemeinen Überblick vermitteln, ohne sich in wissenschaftlichen Details zu verlieren.

Ich wünsche allen Lesern viel Spaß bei unserem Streifzug durch die Welt der Jagd-, Outdoor- und Freizeitmesser!



Viele Messer sind jedoch vergleichsweise universell einsetzbar.



**DAS MESSER –
GESCHICHTE,
AUFBAU,
PFLEGE UND
KAUF**



MESSERSET „EVOLUTION“ – ABSTRAKTIONEN HISTORISCHER VORBILDER

Geschichte und Moderne vereint: Das vom Verfasser designte Messerset „Evolution“ verdeutlicht die Entwicklungsphasen der Menschheit und ihrer Schneidwerkzeuge, besteht aber aus gehärtetem, rostfreiem 440C-Stahl.



1.

Der Faustkeil entstand vor rund 1,5 Millionen Jahren in der Steinzeit. Er war ein zweiseitig bearbeiteter und mandelförmig ausgebildeter Stein mit runder Basis und Spitze.

2.

Dieser Dolch mit kurzem Griff steht für die Bronzezeit ab dem 3. Jahrtausend v. Chr. ein. Schon wenige Jahrhunderte später konnten einige Völker erste chirurgische Messer aus Kupfer herstellen. Durch Zulegieren von etwa 10% Zinn ließ sich aus Kupfer dann Bronze gießen.



3.

Das Messer mit langem Griff symbolisiert die Eisenzeit. Schon am Ende der Bronzezeit kamen Messer aus Eisen auf und lösten die Bronzemesser zunehmend ab. Durch Eisenverhüttung entstandene Messer sind ab dem 17. Jahrhundert v. Chr. belegt. Dieser Fortschritt erreichte Europa vor ca. 2800 Jahren – der Beginn der hiesigen Eisenzeit.



Die Evolution des Messers

Die Geschichte der gesamten Menschheit ist untrennbar mit der Entwicklung von Schneidwerkzeugen verbunden. Schon von ihrem Anbeginn war es für das Überleben wichtig, Mittel zu besitzen, mit denen sich Nahrung sowie Kleidung herstellen ließen. Dazu mussten erbeutetes Wild zerteilt und seine Bestandteile verarbeitet werden.

Unsere Vorfahren nutzten hierbei anfangs scharfkantige Steine. Durch das Behauen von Feuersteinen gelang dann die Herstellung des ersten „Messers“, dem Faustkeil. Dieser war ein zweiseitig bearbeiteter und mandelförmig ausgebildeter Stein, dessen runder Basis eine spitz zugerichtete Seite gegenüberlag. Der Faustkeil konnte zum Schneiden, Schaben, Zerteilen, Zuspitzen und als Waffe genutzt werden. Der Mensch hatte somit eine Evolutionsstufe erreicht, in der er ein selbst hergestelltes Werkzeug zielgerichtet einsetzen konnte. Diese Epoche nennen wir Steinzeit.

VON KUPFER ZUM HOCHLEISTUNGSSTAHL

In der weiteren Entwicklung gelang es den Menschen, Metalle zu fördern und zu verarbeiten. Für die Messerherstellung wurde zuerst Kupfer genutzt. Dieses Metall ließ sich durch Erhitzen in Formen gießen und anschließend verarbeiten. Das neue Schmelzverfahren ermöglichte nun die Herstellung komplexer Formen, sodass Klingen und Griffe eine integrale Einheit bilden konnten. Die Schneidwerkzeuge aus Kupfer waren jedoch nicht hart und robust genug, um alle anfallenden Arbeiten damit zu verrichten, und so wurden weiterhin auch Steinwerkzeuge eingesetzt.

Bronzezeit

In der Folgezeit gelang es aber, dem Kupfer etwas Zinn beizumischen und so Bronze herzustellen. Dieses Material besaß nun hervorragende Eigenschaften und löste den Stein als Klingenmaterial endgültig ab. Diese Epoche nennen wir Bronzezeit.

Eisenzeit

Die spätere Verhüttung und das Ausschmelzen von Eisenerz führte schließlich zur Herstellung von Eisen und später – über Zugabe von Kohlenstoff – Stahl. Die erreichbare Härte und die Verdichtung des Materials ließen sich durch Schmieden und anschließende Wärmebehandlung steuern, sodass die Verschleißfestigkeit und Belastbarkeit optimiert wurden. Nun ließen sich auch längere Klingen herstellen – z. B. für Schwerter –, die Härte und Flexibilität zugleich aufwiesen und daher nicht bruchanfällig waren. Diese Epoche nennen wir Eisenzeit.

Fließende Übergänge

Durch die unterschiedlichen Entwicklungen der einzelnen Völker sind die Übergänge der verschiedenen Epochen fließend und zeitlich versetzt. „Blankwaffen“ hielten jedoch in jede menschliche Kultur Einzug und dienten auch – oft mit aufwendigen Verzierungen versehen – als Statussymbole der jeweiligen Besitzer.

Messerelemente

Die Bauweisen von Messern können recht unterschiedlich ausfallen. Manche Modelle besitzen viele Elemente und Beschläge, andere dagegen bestehen lediglich aus einem einzigen Stück Stahl. Wie auch immer – allen ist gemein, dass sie mehrere funktionelle Bereiche besitzen, die sie erst zu einem Messer machen.

Gehen wir von den in diesem Buch behandelten Jagd-, Outdoor- und Freizeitmessern aus, sind in den meisten Fällen dieser Spezies vielfältige Bestandteile vorhanden. Erst einmal denkt man selbstverständlich an eine Klinge mit einem dazugehörigen Griff. Beide Elemente besitzen aber charakteristische Merkmale und Details, die das Messer letztendlich einer bestimmten Art von Schneidwerkzeug zurechnen.

AUFBAU Klinge

Die Klinge (*Blatt*) besitzt eine Spitze (*Ort*), einen *Klingenrücken* und am gegenüberliegenden *Klingenbauch* eine *Schneide*, manchmal auch zusätzlich eine *Sägezahnung*. An die Schneide wird eine sogenannte *Wate*, die letztendlich für die Schärfe zuständig ist, angeschliffen. Die unbeschliffenen Flanken des Blattes nennt der Fachmann *Klingenspiegel*. Der im hinteren

Klingenbereich gelegene Übergang zum Griffstück heißt *Ricasso* und bleibt grundsätzlich ungeschärft (*Fehlschärfe*).

Parierstange oder Knebel

Zwischen Klinge und Griff befindet sich, zumindest bei den Jagdmessern, ein Handschutz in Form einer *Parierstange* oder eines *Knebels*. Je nach Ausprägung dieses Elements wird die Gefahr eines Abrutschens der Hand vom Griff in die Klinge minimiert. Für eine noch bessere Handhabung kann auch eine eingeschliffene *Daumenauflage* am hinteren Bereich des Klingenrückens nützlich sein.

Griff, Erl und Knauf

Die *Griffschalen* werden auf dem *Erl*, der Verlängerung der Klinge, angebracht. Zumeist werden sie mittels mehrerer Nietstifte befestigt. Am Ende des Griffes, befindet sich oft eine *Fangriemenöse*, an der eine passende Sicherungsschnur befestigt

TIPP

Achtung bei Messern, die nur einen Kurzerl besitzen. Der ragt nur ein kleines Stück in den Griff. Bei stärkerer Belastung kann so eine Konstruktion brechen. Solch einen Erl mit angefügtem Hohlgriff haben viele der sogenannten Überlebensmesser.

wird. Der *Heftkopf* am Griffende kann eine Verdickung aufweisen. Dieses optionale Element dient als hinterer Handschutz und wird *Knauf* genannt.

KONSTRUKTIONSMERKMALE

Der Aufbau eines Messers kann unterschiedlich ausfallen und damit auch die Handhabung sowie die Stabilität beeinflussen. Die meisten

Schneidwerkzeuge mit feststehender Klinge bestehen aus einem Stück Stahl, auf dessen *Flacherl*, also der in voller Länge durch den Griff gehenden Klingenerlängerung, zwei Griffschalen genietet sind. Einige Konstruktionen bilden sogar zusammen mit *Backen* und *Knauf* eine Einheit aus einem einzigen Stahlstück. Man spricht in diesem Fall von einem *Integralmesser*.



Messerelemente und
-bezeichnungen



Das Materialspektrum für Messergriffe ist breit.

Erl

Weniger oft befindet sich an der Klingebasis ein *Runderl* oder ein verschmälerter, flacher Erl, dem ein Griffkörper, z. B. aus Hirschhorn, Holz oder Lederscheiben, aufgeschoben wird. Wenn das Erlende ein Gewinde besitzt und der Griff damit fest verschraubt wird, ist für ausreichend Stabilität gesorgt. Da die Klingenerlängerung nicht sichtbar ist, spricht man von einem *versteckten* Erl.

Klappmesser

Wie auch immer – die Belastungsgrenze ist bei Messern mit feststehender Klinge grundsätzlich höher als bei Klappmessern. Deren größter Schwachpunkt liegt in der Verbindung zwischen Klinge und Griff. Nach grobem und unsachgemäßem Gebrauch sitzt die Klinge nicht mehr fest oder bekommt zumindest seitliches Spiel, was sich auf Dauer ungünstig auswirkt. Der Vorteil eines Taschenmessers liegt eindeutig in seiner Kompaktheit sowie der Möglichkeit, mehrere Werkzeuge darin zu integrieren. Sehr viele Klappmodelle besitzen eine *Klingenarretierung*, die sich positiv auf die Handhabungssicherheit auswirkt und die Verwendungsmöglichkeiten erweitert.

Griffmaterial

Die Haltbarkeit eines jeden Schneidwerkzeugs kann auch von dem verwendeten Griffmaterial beeinflusst werden. Unterschieden wird grundsätzlich zwischen natürlichen und künstlichen Stoffen.

Holz, Hirschhorn und ähnliche Naturprodukte können durch große Temperaturschwankungen schrumpfen und Risse bilden. Hochwertige

Kunststoffe dagegen bleiben formstabil und sind zudem unempfindlich gegen Feuchtigkeit. Deshalb werden oft mit Phenol- oder Epoxidharz versetzte Materialien für Griffschalen verwendet. Micarta und das zusätzlich mit Glasfasern versetzte G10 sind typische Beispiele dafür. Aber auch weiche und grobporige Naturstoffe können zum Einsatz kommen, wenn sie zuvor getrocknet, verfestigt und durch anschließende Zugabe von Kunstharz ausreichend stabilisiert wurden.

Klingenstahl

Den äußeren Einflüssen ausgesetzt ist auch der verwendete Klingenstahl. Dies wirft die Frage auf, ob man sich für eine rostfreie oder nicht rostfreie Variante entscheidet. Beide Sorten haben ihre Vor- und Nachteile, meistens entscheidet aber doch die persönliche Präferenz. Auch rostfreie Stähle können aufgrund des Hauptbestandteils Eisen Korrosion ansetzen, allerdings ist ihre Resistenz dagegen deutlich erhöht. Der grundsätzliche Unterschied liegt deshalb im notwendigen Pflegeaufwand.

STAHLBLECHE

Die meisten Flacherlkonstruktionen werden nicht mehr geschmiedet, sondern bestehen aus industriell hergestellten Stahlblechen, die in unterschiedlichen Maßen und Sorten zur Weiterverarbeitung angeboten werden. Aus den Stahlstücken wird die gewünschte Klingensform durch Sägen, Lasern oder Schleifen herausgearbeitet.

1. Messerrohling nach Entnahme aus dem Gesenk
2. Nachdem das überschüssige Material entfernt wurde, ist die Form des Rohlings bereits sichtbar.
3. Das Schmiedestück erhält durch die Oberflächenbehandlung seinen „Stahl-Glanz“.
4. Nach dem Anbringen der Monturen ist noch abschließende Nacharbeit notwendig.



1



2



3



4