

Unter der Bezeichnung "Stahl" versteht man legiertes **Eisen** (chem.: Fe). Dem Eisen wird **Kohlenstoff** (C) als wichtigster Legierungsbestandteil zugeführt. Ohne den Kohlenstoff ist es nicht möglich den Stahl zu härten.

Der Anteil des Kohlenstoffs am Stahl beträgt zwischen 0,5% und 1,7%. Ist der Kohlenstoffanteil größer, lässt er sich nur noch schwer bearbeiten und wird spröde (z.B. Gusseisen). Durch einen **Chromanteil** (Cr) wird der Stahl korrosionsbeständig, d.h. er rostet weniger schnell. Dadurch wird seine Härte nicht eingeschränkt.

Der Stahl wird als "rostfrei" bezeichnet ab einem Chromanteil von etwa 12%. Da es einen absolut rostfreien Stahl nicht gibt, wird die Oberfläche der Klinge meist zusätzlich noch durch eine Politur geschützt. Durch das Schmieden des Stahls wird das Material schließlich geschmeidig und zäh. Das ist notwendig, damit die Klinge biegsam wird und nicht bei starker Belastung gleich zerbricht.

Fassen wir also zusammen. Guter Klingenstahl zeichnet sich aus durch:

Eine ausreichende Härte und dadurch eine größere **Schnitthaltigkeit**

Einen gewissen Grad von **Korrosionsbeständigkeit**, welche die Pflege der Klinge erleichtert

Einer gewissen **Elastizität**, die verhindert, dass das Material bricht

Die Härte des Stahls wird in sog. **Rockwell C** (kurz: HRC) gemessen. Festgestellt wird die Härte durch eine Diamantspitze, die unter einer bestimmten Last in den Stahl eingedrückt wird. Gemessen wird dann die Tiefe des Abdrucks. Ein Stahl aus dem Härteofen liegt bei etwa 68 HRC und ist somit recht hart und brüchig. Durch die weitere Bearbeitung des Materials verliert dieses einen Teil seiner Sprödigkeit und seiner Härte, je nach Zusammensetzung der Legierung. Gute Messerklingen liegen danach zwischen 55 und 60 HRC.

Erwähnt werden soll hier noch der sog. **Dreilag Stahl**. Hierbei handelt es sich, wie der Name schon sagt, um eine Klinge aus drei Schichten. Die mittlere Schicht besteht aus einem Stahl mit sehr großer Härte (bis zu 65 HRC) und ist daher entsprechend schnitthaltig. Die beiden äußeren Schichten der Klinge bestehen aus einem geschmeidigeren Stahl, wodurch es möglich ist die Klinge, trotz der spröden Mittelschicht, zu biegen, ohne dass die ganze Klinge bricht. Der Nachteil bei diesen Klingen ist wohl, dass aus der spröden Mittellage leichter Teile ausbrechen können. Das Messer wird eher schartig und es erfordert daher eine größere Sorgfalt im Umgang mit diesem Klingentyp.

Man sieht, dass ein guter Klingenstahl immer nur ein Kompromiss zwischen den drei oben genannten Punkten sein kann. Forschungen und neue Entwicklungen machen es allerdings möglich, dass neue Stähle immer besser werden und dass diese alle positiven Eigenschaften eines Klingenstahls weitestgehend in sich vereinigen. Als Laie kann man aber davon ausgehen, dass die Messer bekannter Hersteller aus ausgezeichneten Materialien gefertigt sind und auch die Ansprüche an einen guten Stahl absolut erfüllen.

~ Folgende **Klingenformen** werden bei Messern unterschieden:



Die Drop-Point-Klinge bietet sich für ein **Allround-Messer** an. Der Klingenrücken ist leicht konvex geformt, wodurch die Spitze annähernd in die Mitte gerückt wird. Dies ermöglicht genaues Arbeiten, während durch den ausgeprägten "Bauch" der Schneide ein ziehender und somit effektiver Schnitt gewährleistet wird. Das Blatt wird bei der Form ziemlich breit und dadurch stabil.



Bei Clip-Point-Klingen mit Ihrem entweder geraden oder gar konkav verlaufenden Rücken ist die Klingenspitze leicht von der Schneide weg in Richtung Klingenrücken gezogen, wodurch

die Spitze schmaler ausgezogen wird. Auch eine bewährte Form für **Allzweckmesser** mit einer leichten Betonung auf den Stich.



Die Hecht Klinge ist sehr populär geworden durch das sog. **Bowiemesser**. Ein Allzweckmesser mit einer ausgeprägten Spitze.



Die Skinner-Klinge, auch als Swept-Point-Klinge bezeichnet, ist das ideale **Häutemesser**. Indem die Klinge insgesamt stark konvex verläuft, verlängert sich die Schneidlänge enorm. Dadurch wird aber die Spitze sehr stark aus der Klingenmitte gebracht, sodass die Klingen zum Stechen ungeeignet ist.



Die Dolch-Klinge wird charakterisiert durch den beidseitigen Schliff, eine schmale Klinge und die scharfe Spitze, die exakt in der Klingenmitte liegt. Die Form findet bei **Kampfmessern** Verwendung.



Die Utility-Klinge kann man getrost auch als gemäßigte Dolchklinge bezeichnen. Indem die meist auch mittig liegende Spitze nur im vorderen Bereich beidseitig geschliffen ist, kann man bei dieser Klinge zum Schneiden den Druck durch auf den Klingenrücken gelegte Finger verstärken. Findet Verwendung im jagdlichen und militärischen Bereich.

Die Tanto-Klinge besticht durch ihre Robustheit. Während das klassische japanische Tanto einen leicht geschwungenen



Bauch aufweist, sind die modernen, auch als "americanized Tanto" bezeichneten Klingen meist ohne oder nur mit angedeutetem Bauch ausgeführt. Es sind eigentlich reine **Stichwaffen**, vorwiegend bei Kampfmessern anzutreffen. Durch die extrem aus der Klingenmitte

gebrachte Spitze zum exakten Schneiden nicht zu gebrauchen.



Die **Schafsfuß-Klinge** hat eine gerade Schneide und eine auf Schneidenebene heruntergezogene, meist stumpf ausgeformte Spitze. Diese Form wird vorwiegend bei **Seglerrmessern** und **Rettungstools** verwendet, weil durch den gut kontrollierbaren Schnitt und die fast nicht vorhandene Spitze kaum Gefahr besteht, jemanden zu verletzen, den man z.B. aus einem Rettungsgurt oder Lifebelt schneiden muß.

~ die gebräuchlichsten **Schliffarten**:



Der **Einseitige Schliff** findet z.B. bei **Tanto-Messern** und einer Vielzahl von Werkzeugmessern Verwendung. Er ergibt eine sehr stabile Klinge und ist einfach nachzuschleifen. Der Schleifwinkel variiert je nach Verwendungszweck. Im Amerikanischen bezeichnet man ihn als "Chisel-Grind".

Ergibt eine stabile Schneide



Der **Hohl Schliff** ergibt eine große Schärfe, jedoch wird die Klinge hierdurch geschwächt. insbesondere **Rasiermesser** werden so geschliffen, aber auch einige Allroundmesser, bei denen der Schwerpunkt auf dem Schneiden liegt. Eine hohl geschliffene Klinge eignet sich auf keinen Fall zum Hacken oder Schneiden unter großer Druckausübung.



Der **ballige Schliff** ergibt zwar keine herausragende Schärfe, bietet aber durch das rasch dicker werdende Material sehr hohe Stabilität der Schneide. Eignet sich sehr gut für **Hauwerkzeuge** wie Äxte, Standhauer etc.



Der **Flachschliff** stellt einen brauchbaren Kompromiss zwischen der Schärfe des Hohl Schliffs und der Stabilität des balligen Schliffs dar. Die weitaus überwiegende Zahl der **Gebrauchsmesser** weist diesen Schliff auf. Die Klinge verjüngt sich im gleichbleibenden Winkel vom Rücken zur Schneide.

~ **Das Klingprofil**

Die Schärfe (=ICP: Initial Cutting Performance) ist im wesentlichen abhängig vom Profil der Klinge und der Ausbildung der Wate. Die Schnitthaltigkeit (=CER: Cutting Edge Retention) hängt von der Stahlzusammensetzung und der Wärmebehandlung ab. Die Schnitthaltigkeit bezeichnet die Gebrauchsdauer der Klingen bei ausreichender Schneidfähigkeit.

Man unterscheidet zwischen zwei Profil-Formen mit unterschiedlichen Eigenschaften:



Das sich gleichmäßig zur Schneide hin und das **hohl geschliffene Profil** **verjüngende Profil**.

Diese Form ist ideal, weil sie die Schneide stabilisiert und leicht nachzuschärfen ist.

Diese Form ist ungünstig, weil die Schneide keine ausreichende Stabilität hat und dadurch zu empfindlich ist



~ **Die Form und Länge der Klinge**

Damit ein Messer seinen Zweck erfüllen kann, ist es notwendig, dass es die geeignete Form dafür hat. Es macht nämlich schon einen Unterschied, ob die Klinge z.B. gerade oder gebogen ist. Hieb-, Schlag-, Stich- und Stoßmesser werden in Pfadfinderkreisen wohl eher weniger gebraucht. Deswegen wollen wir hier nicht weiter darauf eingehen.

Die Klinge eines Fahrtenmessers wird in erster Linie zum schneiden verwendet. Die **Klingenform** sollte in etwa so gewählt werden, wie abgebildet.



- (1) Gerade Schneide (Wurst, Brot, Gemüse, ...)
- (2) Schneide nach oben zur Spitze gezogen (großes und festeres Schnittgut)

(3) Messerspitze (Zum stechen)

Die **lange gerade Schneide** (1) eignet sich am besten, um saubere gerade Schnitte zu machen und natürlich auch zum schnitzen. Druck auf diesen Teil der Klinge wird mit dem Arm ausgeübt (z.B. beim schneiden einer festen Brotrinde). Ein Brotmesser hat daher eine lange gerade Schneide.

Nach vorne hin ist die **Schneide dann zur Spitze hin gebogen** (2). Mit diesem Teil der Klinge lässt sich größeres und auch festeres Schnittgut bearbeiten. Der Schnitt wird hier vor allem aus dem Handgelenk ausgeführt.

Die Spitze (3) liegt bei diesem Messer weit oberhalb der Klingenmitte.

Dadurch ist die gebogene Schneide ziemlich lang, was die Wirkung des Schnittes noch verstärkt. Die Messer eignet sich im Notfall auch durchaus noch als Verteidigungswaffe.

Die Länge des Messers ist wiederum davon abhängig, wofür es verwendet werden soll. Ein kleines handliches Messer bis 8 Zentimeter Klingenlänge ist nicht zu wuchtig, passt fast in jede Hosentasche und eignet sich, um mal schnell ein Seil zu kappen oder einen Stock anzuspitzen. Also kleinere Arbeiten, um anständig Brot zu schneiden ist es zu kurz.

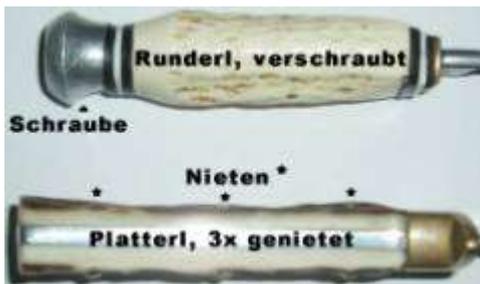
Eine Klingenlänge von über 15 Zentimeter hingegen ist zu lang, wuchtig, schwer und sperrig; vielleicht optisch cool. Unsere Empfehlung: Eine **Klingenlänge** um die 12 Zentimeter ist für ein gutes Fahrtenmesser in den hiesigen Gefilden ausreichend. Es ist nicht zu unhandlich, aber auch nicht zu klein und eignet sich daher auch ganz gut für die gängigen Küchenarbeiten, die am Lager so anfallen.

Die **Stärke der Klinge** sollte beim Kauf auch beachtet werden. Ist die Klinge zu dünn, dann verbiegt sie sich beim bearbeiten von recht festem Schnittgut, wie es bei manchen billigen Kochmessern der Fall ist, oder bricht sogar ab. Andererseits sollte die Klinge auch nicht zu stark sein (breiter Messerrücken).

Richtlinie: Es empfiehlt sich bei einem Messer mit einer Klingenlänge von 10-15 Zentimetern ein Klingenrücken mit einer Breite von 3-4 Millimetern.

~ Die Verbindung von Klinge und Griff

So, zunächst wollen wir uns die Form der Klinge etwas genauer betrachten. Sie besteht nämlich nicht nur aus dem scharfen Stück, der sog. "**Schneide**", sondern setzt sich auch in den Griff des Messers fort, wo sie verankert ist. Diese durch den Griff gehende Verlängerung des Messers bezeichnet man als "**Erl**" oder "**Angel**".



Da ist zum einen der "**Runderl**". Es ist eine breite (flache) Verlängerung auf der direkt die **Griffschalen** des Messers befestigt werden (siehe Bild). Der Platterl zählt zu den stabilsten Formen des Erl. Kleiner Nachteil: Man sieht den schmalen Streifen der Klinge zwischen den Griffschalen.

Aus eben diesen Gründen findet man bei Griffen aus Hirschhorn oder Holz ziemlich häufig einen sog. **Runderl**. Hier ist die Verlängerung in den Griff hinein nicht flach wie beim Platterl, sondern, wie der Name schon ausdrückt, rund. Der Griff des Messers besteht aus einem einzigen Stück und bekommt der Länge nach eine Bohrung. Dann wird er einfach auf das Runderl

aufgeschoben. Der Zwischenraum zwischen Runderl und Griff wird mit Kunstharz oder einem Spezialklebstoff ausgegossen. Ist das alles erst einmal getrocknet sitzt der Griff wirklich bombenfest.

Am Ende des Runderls befindet sich manchmal ein Gewinde. Hier wird eine Schraube aufgedreht, die zusätzlich verhindert, daß der Griff von der Klinge rutscht. Runderl findet man vor allem bei den bekannten Finnenmessern.

Manche billigen Messer haben allerdings kein durchgehendes Runderl. Bei ihnen wird am Ende des Griffes vom Hersteller häufig ein bedeutungsloses Metallstück befestigt, welches eine Verschraubung vortäuschen soll. Solche Messer sollte man nach Möglichkeit nicht kaufen, da sich aufgrund der schlechten Verbindung die Klinge leicht vom Griff lösen kann. Außerdem sollte man wissen, daß es immer besser ist, wenn die Klinge aus einem Stück ist. Es wird nämlich manchmal ein Erl aus einem weicheren (ungehärteten) Metall angeschweißt, weil es sich zum einen besser bearbeiten läßt und zum anderen billiger ist, als der teure (gehärtete) Klingenstahl. Zudem soll dadurch Gewicht gespart werden.

Fazit: Wir brauchen eine Klinge aus einem Stück, die durch die ganze Länge des Griffes geht und fest mit ihm verbunden ist (Nieten, Harz oder Klebstoff). Ob es sich nun um ein Platterl oder ein Runderl handelt ist dabei Geschmackssache, wobei ich ein Platterl vorziehen würde.

~ Das Material und die Form des Griffes

Auch das **Material des Messergriffes** ist zu beachten. Hier gibt es sehr viele verschiedene Möglichkeiten, die alle ihr Vor- und Nachteile haben. Letztendlich ist es aber auch Geschmackssache, denn ein Messer kann durchaus auch schön gestaltet sein.

Hier nun ein paar Materialien in tabellarischer Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

Material	Vorteil	Nachteil	Anmerkung
Hirschhorn	Rustikales Aussehen	vergleichsweise recht teuer	Einheimisches Hirschhorn ist zur Verarbeitung hier ungeeignet, daher verwendet man das Horn anderer, nicht einheimischer, Wildarten

Tropenholz	Billiger als Hirschhorn, i.d.R. sehr harte Hölzer werden verwendet		Teak, Bubinga, ...
Einheimische Hölzer	Recht günstig und einfach zu bekommen	Weicher als die Tropenhölzer, was aber qualitativ sonst wenig Unterschied macht	Birke, Buche, Kirsche,... Die Finnenmesser haben meist einen Griff aus hellem Birkenholz
Leder	Billig	Bedarf hoher Pflege	Runde oder ovale Lederscheiben werden ausgestanzt, gelocht und über das Runderl geschoben
Kunststoff (z.B. Kraton)	Billig in der Herstellung, hohe Widerstandsfähigkeit, sehr altersbeständig und geringes Gewicht	Teuer, wenn er qualitativ hochwertig ist. Nicht so schön wie ein natürliches Material obwohl es auch hier Alternativen gibt, die einem echten Griff ähnlich sehen	Kunststoff bedeutet nicht immer, dass das Material minderwertig ist. Teure Spezialkunststoffe sind natürlichen Materialien mitunter weit überlegen
Metall	Sehr widerstandsfähig, platzt nicht, reißt nicht, schrumpft nicht und brennt nicht	Schwer und im Winter sehr kalt	Messer sind hier oft aus einem Stück gefertigt. Kaputt geht da recht wenig.

Natürliche Griffmaterialien wie Horn und Holz pflegen bei regelmäßigem Gebrauch zu "arbeiten", d.h. das Material schrumpft, platzt und reißt. Bei guter Pflege und einem guten Material (Holz muss vor der Verarbeitung längere Zeit abgelagert worden sein) dauert das allerdings schon einige Jahrzehnte, bis dies der Fall sein kann. In diesem Fall tauscht man eben den Griff aus.

Für welches Material man sich letztendlich entscheidet ist wie gesagt eine Sache des Anwendungsgebiets und des Geschmacks.

~ Bei der **Form des Griffs** sollte man beachten, dass dieser gut in der Hand liegt. Er darf nicht zu kurz sein, denn die gesamte Faust muß den Messergriff umschließen können. Auch darf der Griff nicht zu dünn sein. Die Fingerspitzen, die den Griff umschließen, sollten den Handballen gerade erreichen. Am besten nimmt man verschiedene Messer im Laden in die Hand und sucht sich dann das aus, welches am besten in der Hand liegt. Gerade bei Kindern wird häufig der Fehler gemacht, dass die Teile viel zu groß sind.

Manche Griffe sind so gefertigt, dass für die Finger extra Aussparungen eingearbeitet wurden. Der Nachteil dabei ist, dass das Messer nur in der vorgegebenen Weise sicher gehalten werden kann. Bei der Arbeit kann das Messer in der Hand nicht gedreht werden bzw. ist dann nicht mehr richtig zu fassen. Bei einem einfachen Messergriff ist es daher möglich das Messer vielseitig zu greifen. Teste möglichst ob du gut damit schneiden und schnitzen kannst.

~ Die **Messerscheide**

Um den Träger des Messers und auch das Messer selbst zu schützen, ist es auch wichtig eine passende und funktionelle Scheide dafür zu erwerben. In der Regel werden Messerscheiden zusammen mit dem Messer verkauft, da sie speziell auf die Form und Größe des Messers zugeschnitten sind. Hier nun ein paar Dinge, die eine brauchbare Messerscheide ausmachen sollen:

1. Die Scheide soll das Messer schützen und es fest halten, damit es beim laufen nicht verloren geht.
2. Dennoch soll das Messer leicht und ohne große Umstände aus der Scheide gezogen werden können.
3. Die Schneide sollte zum einen nicht an der Scheide stumpf werden.
4. Zum anderen soll das Material der Scheide aber so fest sein, dass das Messer es nicht durchbohren und den Träger verletzen kann



Messerscheiden gibt es in verschiedenen **Materialien**.

Metallscheiden sollten so gearbeitet sein, dass die Schneide die Scheide nach Möglichkeit nicht berührt. Das Messer kann sonst durch ziehen und einstecken in die Metallscheide schnell stumpf werden. Das

harte Material sichert hingegen den Träger vor Verletzungen, da sie selbst bei einem Sturz nicht durchstoßen werden kann. Da Metallscheiden zudem relativ schwer sind, sind sie für den Pfadfinderalltag eher ungeeignet.

Das am häufigsten verwendete Material ist **Leder** und hier v.a. Rinderleder, da es sehr fest ist. Da Nähte bei einer Scheide oft eine Schwachstelle darstellen (leichtes Durchstoßen) werden diese häufig noch durch extra Niete gesichert. Hier sollte darauf geachtet werden, dass die Schneide nicht mit den Niete in Berührung kommt, da sonst das Messer schneller stumpf wird. In einer verbesserten Variante besteht darin, dass im Bereich der Schneide und der Spitze eine Zwischenlage aus Leder in die Scheide eingenäht ist. Diese Zwischenlage bietet der Naht zusätzlichen Schutz und verhindert zudem die Berührung der Schneide mit den Niete. Häufig haben Messerscheiden eine zusätzliche **Sicherung**, die verhindert, dass das Messer aus der Scheide rutscht. Das ist oft ein Lederriemen, der entweder einfach um den Griff

geschlungen oder aber auch mit einem extra Druckknopf befestigt wird. Die Sicherung ist von Vorteil, da sie jedes Herausfliegen des Messers aus der Scheide verhindern soll.

Es gibt aber auch Scheiden, die ohne eine zusätzliche Sicherung für das Messer auskommen. Die **Köcherscheiden** umschließen einen Teil des Messergriffes so fest, dass dieses nicht ohne weiteres herausrutschen kann.

Die bekannten Finnenmesser haben traditionell solche Köcherscheiden. Diese Art ist jedoch oft nur bei Messern mit keinem oder nur schwach ausgeprägten Handschutz zu finden, was produktionsbedingt nicht anders möglich ist.

~ **Tipps zur Messerpflege**

Damit das Messer immer einsatzbereit ist, muss es auch gepflegt werden. Zudem wird ein gepflegtes Messer ein Leben lang halten, was bei den steigenden Preisen für qualitativ gute Produkte Geld spart.

Bei **Verschmutzung** sollte das Messer mit warmem Wasser gründlich gereinigt werden. Das ist v.a. dann wichtig, wenn man mit dem Messer Küchenarbeiten erledigt hat, denn bestimmte Säuren (z.B. im Obst) können die Klinge angreifen, wenn sie über lange Zeit haften bleiben.

Grundsätzlich gilt also: Das Messer nach jeder Fahrt gründlich säubern, bevor man es in die Schublade legt. Während der Fahrt ist eine Säuberung nach jedem Essen schon aus hygienischen Gründen nötig.

Ist das Messer mit der Zeit stumpf geworden, dann muss man es **schärfen**. Man unterscheidet zwischen **Grundschliff** und **Abziehen**.

Folgendes ist zu beachten:

Das Messer vor dem Schärfen immer erst **gründlich reinigen**.

Zum Schleifen und Abziehen sollte immer ein **Stein** verwendet werden und kein Wetzstahl, da dieser für den harten Klingenstahl von Fahrtenmessern wenig geeignet ist und zudem die Schneide verderben kann.

Der Schleifstein sollte nie trocken sein. Am besten mit Wasser/Spucke anfeuchten. Gut ist es auch, den Stein vorher in Wasser zu tränken.

Geschliffen wird immer **mit viel Kraft gegen die Schneide**, wobei die Schleifbewegung über die ganze Länge der Schneide laufen sollte. Ein etwas größerer Schleifstein ist hier von Vorteil.

Wir setzen die Schneide in einem **Winkel zwischen 10 und 20 Grad** auf den Schleifstein. Je flacher der Winkel, umso spitzer und schärfer ist die Schneide. Dafür wird sie auch viel eher stumpf und es muss nachgeschliffen werden. Ein Mittelmaß ist hier zu empfehlen.

Beim Schleifen immer darauf achten, dass der **Schleifwinkel über die ganze Länge der Schneide beibehalten** wird. Das erfordert etwas Übung, aber dafür erhält man auch eine gleichmäßig scharfe Klinge.

Hat das Messer den Grundschliff erhalten, was i.d.R. ausreichend ist, kann man es zusätzlich mit einem speziellen sehr harten und feinkörnigen Abziehstein **abziehen**. Damit gibt man dem Messer den letzten Schliff und es wird, wenn man es richtig macht, rasiermesserscharf. Und so gehts:

Abziehsteine müssen ebenfalls **feucht** sein. Manche benötigen ein spezielles **Schleiföl** (z.B. der Arkansas-Ölstein).

Die Prozedur des Schleifens wird in gleicher Weise **mit viel Kraft gegen die Schneide und gleichem Winkel** wiederholt.

Es genügt ein einmal so geschärftes Messer regelmäßig mit dem Abziehstein abziehen. Ein Grundschliff ist nur wieder fällig, wenn die Schneide beschädigt oder trotz häufigem Gebrauch lange nicht geschliffen worden ist. Schleif-/Abziehsteine nach Gebrauch waschen, trocknen und gut verwahren.

Hochwertige Messer sollte man zudem **leicht einölen** bevor man sie einlagert. Das schützt den Stahl zusätzlich vor Oxidation.

~ **Der Umgang mit dem Messer**

Ein Messer gehört zu einem Pfadfinder ebenso, wie eine Angel zu einem Fischer oder ein Gewehr zu einem Jäger. Das Messer ist unser wichtigstes Werkzeug, wenn wir unterwegs sind und es ist universell einsetzbar. Jeder Pfadfinder, der ein Messer besitzt, sollte sich allerdings auch der Verantwortung dafür bewusst sein, denn ein Messer ist auch eine gefährliche Waffe, mit der man nicht leichtfertig umgeht.

Um Unfälle zu vermeiden ist es daher wichtig einige Dinge zu beachten:

- Behandle dein Messer mit Respekt, Pflege und behandle es gut; denn es ist kein Spielzeug.

- Lass es nicht leichtfertig irgendwo liegen, damit andere sich nicht versehentlich daran verletzen. Nach Gebrauch

immer an den Mann.

- Wenn Du das Messer einem anderen gibst, dann fasse es an der Klinge vorsichtig zwischen Daumen und Zeigefinger und reiche es deinem Gegenüber mit dem Griff voran und der Schneide weg von dir. Achte dabei auf Blickkontakt und bewusste Annahme (Bitte und Danke sagen).
- Mit einem Messer in der Hand wird auch **nicht gerannt**. Das kann bei einem Sturz zu schweren Verletzungen führen.
- Verwende immer ein scharfes Messer, mit einer stumpfen Klinge gibt es tiefe und schwer heilende Wunden.
- Mit einem Messer wird **niemals geworfen, in den Boden gestochen oder auf Stein geschnitten**.
- Wenn Du mit dem Messer schnitzt, dann **immer vom Körper weg**. Verwende zum schnitzen nach Möglichkeit eines mit **feststehenden Klinge**.

Wenn Du diese Regeln beherzigst, wirst Du Verletzungen vermeiden. Anzumerken ist, dass es sicher noch viele Tipps zum Umgang gibt.

-

Benutze die folgenden Regeln für den

Umgang und Arbeiten mit dem Messer.

als Hilfe oder auch als Merkblatt.