

Veredlungsmesser schärfen wie die Gärtner

Das Veredeln von Gehölzen ist eine kleine Operation - wesentliche Grundlage für den Erfolg ist deshalb das scharfe Messer. Die Schneide der Klinge soll so scharf sein, dass beim Schnitt die Holzzellen sauber durchtrennt und nicht gequetscht werden.

Das Veredlungsmesser wird regelmäßig nachgeschliffen, sobald die Schärfe nachläßt – je nachdem wieviel gearbeitet wurde. Dazu verwendet der Gärtner einen Stein mit feiner bzw. sehr feiner Körnung. Mit leichtem Druck und ziehenden, kreisenden Bewegungen wird das Messer in flachem Winkel gleichmäßig über den Stein bewegt – nicht gegen die Schneide sondern von der Schneide weg.

Viele Messer sind zweiseitig geschliffen und sind deshalb immer von beiden Seiten anzuschleifen. Bei einseitig geschliffenen Messern, wird zuerst die Rückseite flach und kreisend über den Stein bewegt um sie einfach glatt und sauber zu bekommen. An dem leichten Absatz am hinteren Ende der Klinge erkennt man die zu schleifende Seite.

Beim Kontrollblick von vorne auf die Schneide soll diese so dünn sein, dass man sie nicht sieht. Zeigen sich noch einzelne Strecken die deutlich sichtbar glänzen, dann sind diese noch zu rund und müssen nachgeschliffen werden.

Neue Messer haben zumeist noch einen maschinell erzeugten Fabrik-Schliff, der durch seine Kante die Schnittführung behindert. Diese sollte man vor dem Gebrauch mit grobem Stein wegschleifen und anschließend fein nachschleifen.

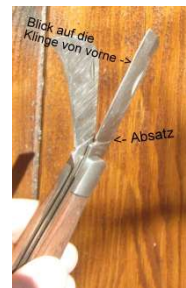
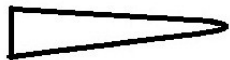
einseitig angeschliffen:



zweiseitig angeschliffen:



stumpfe Schneide:



Fabrik-Schliff:

